577
1+1+1
zu: K. Buchner. Allerneuestes Münchener Kochbuch
Oecon. 2149 e (2
190

Göppinger Kochbuch
Zweyter Theil

oder

Neue Sammlung

vieler

Vorschriften

von

Fastenspeisen

und allerley

Koch- und Backwerk

für

junges Frauenzimmer

von

einer Freundinn der Kochkunst

in Göppingen.

Stuttgart,

bei Erhard und Löflund.

1790.

A/66/80

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorrede.

Sowohl das Zureden guter Freundinnen und der Verleger, als auch die günstige Aufnahme des ersten Theils von dem Göppinger Kochbuch, veranlassen mich noch einen zweyten Theil herauszugeben. Dieser enthält keine Vorschriften, die schon in dem ersten Theil vorkommen, sondern solche Sachen, die theils darinnen zurück geblieben, theils neu erprobt worden sind. Ich hoffe, es werden sich verschiedene Stücke darunter finden, mit denen man wohl zufrieden seyn wird. In dem Register sind die Fastenspeisen mit

einem * bezeichnet worden, um es der Freundinn bequem zu machen, daß sie nicht lange nachsuchen darf, wenn sie solche verfertigen will. Es wird wohl nicht nöthig seyn zu melden, daß die meisten kleinen Pastetlein, wie auch hie und da sonst eine Speise, zu Fastenspeisen gebraucht werden können, wenn man die dabey befindliche Fleischbrühe wegläßt, welches man eben nicht sehr bemerken wird. Auch habe für gut befunden, noch einige Regeln im Kochen, und im Anhang verschiedene Vortheile in der Haushaltung beizusetzen, die vielleicht einigen noch unbekannt seyn möchten.

Göppingen, den 2. August 1790.

die Verfasserinn.

Eini=

Bayerische Staatsbibliothek München

Einige Voraufgaben.

Ich halte es für nöthig, zu besserm Verstand und Benutzung dessen, was im folgenden vorkommt, einige vorläuffige Aufgaben und Vorschriften voranzuschicken, damit man es nicht so oft bey jedem Artikel wiederholen muß.

Ein Fleisch oder Geflügel in einer Presse zu kochen.

Der Nuzen davon ist, daß das Fleisch und Geflügel davon einen guten Geschmack bekommt: man nimmt einen Casserol oder irrden Geschirr, welches die Weite hat, daß das Geflügel und Fleischwerk neben einander zu liegen kommen kann, und belegt das Geschirr mit einigen Scheiben Speck; man kann auch etwas geschnitten frisches Nierenfett darzu nehmen und auf dem Speck herum legen; alsdann wird das Geflügel oder Fleisch darauf gelegt, mit Wurzelwerk, auch einigen beliebigen Kräutern, einem Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einem Paar

ganze Nägelen, und einem Paar ganze Pfefferkörner, auch einem Stücklein Ingwer zugedeckt, und auf ein ganz langsames Kohlfeuer gesetzt, man läßt es dann ein wenig dämpfen, aber so, daß es nicht gelb wird; hierauf füllt man es mit Fleischbrühe auf, in Ermanglung deren kann man auch Wasser nehmen, und läßt es bis es ziemlich waich ist, an einander kochen: so kann man es heraus nehmen, und dann von allen Sorten Sos daran machen, wie man will.

Ein Fleisch oder Geflügel zu blanchiren.

Dieses geschiehet auf folgende Weise: Wenn das Fleisch oder Geflügel sauber gewaschen ist, wird es in einer meßingenen Pfanne, Stollkachel oder Casserol mit kaltem Wasser auf das Feuer oder Kohlen gesezt, wo es so lange darauf stehen bleibt, bis es anfangt sieden zu wollen; dann wird es wieder heraus genommen, mit frischem Wasser abgepuzt, wo sich noch etwas daran befindet, und zum bestimmten Gebrauch genommen: man kann auch ein wenig weiß Mehl in das Wasser thun.

Etwas mit Eyerdottern legiren, oder abziehen.

Die Eyerdotter werden jederzeit verrührt, und nach jeder Beschaffenheit entweder sau-

rer Rohn, süßer Rohn, oder ein wenig kalt Wasser darzu genommen; denn wenn die Eyer gleich mit der heißen Brühe abgerührt werden, werden sie sobald kraus; hierauf werden jedesmalen vor dem Anrichten die Eyerdotter mit der Sos angerührt, und wieder in das Geschirr gethan, und unter beständigem Umrühren läßt man sie ein wenig anziehen. Ist es aber eine grose Portion Brühe in einem grosen Geschirr, so wird es mit dem Schöpflöffel schnell auf- und abgeschüttet, bis der Eyerdotter angezogen; das heißt so viel, daß es nicht mehr nach rohen Eyern rieche und doch nicht kraus werde.

Zucker zu brennen, wovon man eine Couleur (Farbe) an die Speise geben kann.

Dieses wird wie folget gemacht: Es wird nämlich etwas gestoßener Zucker in ein klein eisernes Pfännlein gethan, solcher mit einem ganz kleinen Rührlöffel über den Kohlen beständig umgerührt, bis es ganz verloffen und schaumig wird; alsdann wird es vollends langsamer gerührt, bis es mehr braun als gelb ist, denn es darf ziemlich braun seyn, nur nicht zu viel, daß es nicht zu bitter ist; dieses kann man mit Wasser ablöschen, zuvor aber vom Feuer abheben; und so kann man diese Farbe einige Tage aufheben,

ben, und Sosen oder Speisen davon gelb machen: ist es aber zum wirklichen Gebrauch bestimmt, so wird es mit der nämlichen Sos, worzu es kommt, oder mit Fleischbrühe abgelöscht.

Noch einige Vortheile im Kochen.

Da dergleichen Bücher immer für junges Frauenzimmer geschrieben werden, die noch nicht genug Erfahrung haben, so mag es nicht überflüßig seyn, auch geringe Vortheile, die doch einen grosen Einfluß haben, hier beizusetzen, indem man durch die Pünktlichkeit mit wenigerem Gebrauch den Speisen mehr Geschmack geben kann. Die Hauptsache ist diese: es muß alles pünktlich geputzt und gewaschen werden, zum Exempel, das Rindfleisch, von dessen Sos die Speisen gekocht werden, muß sauber abgeschaumt werden, und zwar nicht schon so bald es nur einen Schaum wirft, sondern alsdann, wann er sich ein wenig veste zusammen gezogen hat, sonsten er nur wieder durch den Schaumlöffel lauft, und eine kutterichte Sos macht. Ferner ist es gut, wenn es immer langsam und nicht zu schnell siedet, auch immer mit einem Deckel wenigstens halb zugedeckt ist. Alle Speisen, die man im Brühewasser kochen muß, besonders Kohl und Kohlraben, erfordern, daß sie beständig

genug

genug Wasser haben, sonsten sie nicht schön weiß bleiben, und auch einen laugichten Geschmack bekommen. Bey Erbsen und Linsen ist hauptsächlich in Acht zu nehmen, daß solche nicht mit einem blechernen oder eisernen Deckel im Kochen zugedeckt werden, weil sie davon ihre Farbe verliehren und ganz grau werden. Wo ein Buttermehl an eine Speise zu machen, ist immer Acht zu haben, daß es auf keinem starken Flammfeuer gemacht werde, und der Butter ja nicht heiß, sondern nur verschliffen sey; sogleich wird das Mehl hinein gethan, und sobald es anfangt zu schaumen, zum gehörigen Gebrauch genommen; wenn auch eine Speise so zu sagen ein braunes Mehl erfordert, ist es niemalen gut, wenn man es mehr als etwas gelb macht, ausser es gehöre zu einer sogenannten brennten Suppe, indem die Speisen davon rauh werden, und den Geschmack einer brennten Suppe bekommen; wenn es ja gelb seyn muß, wird lieber ein wenig Zucker daran gebrennt, wenn man keine Jus (Schü) hat. Ueberhaupt wird jede gute Köchin sich bemühen, bey dem Kalbs- Schweinen- Hammel-Braten, auch Geflügel, auf die Sos davon recht acht zu haben, daß sie pünktlich und nicht flammicht werde: damit sie alles das, was man nicht zur Tafel gebraucht, oder von der Tafel säuberlich zu-

rück kommt, an ihre Speisen gebrauchen, und ihnen den herrlichsten Geschmack damit geben kann. Es kommt auch viel darauf an, daß man einen Braten oder ein Stück Fleisch niedlich oder ordentlich auf die Tafel zurichte, damit es nicht aller Orten die Beiner heraus strecke, z. E. ein Braten von der sogenannten Schos oder Rippstück ist ganz artig, wenn man den sogenannten Rückgrat halb abhauet, nämlich da, wo das Mark durchgehet, so wird er sich besser legen, und die Beiner sind nützlicher mit dem Rindfleisch zu sieden, als die Fette vom Braten an sich zu schlucken. So ist es auch bey einer Kalbsbrust, wenn man den sogenannten Strahl, woran die vorderste Rippen angewachsen sind, nicht weghauet; so siehet es auch nicht schön, wenn an einem Schlegel der hinterste dicke Knochen nicht abgehauen wird. Auf diese Weise kann man manchem Stück Fleisch eine Art geben, die auf dieser Seite schadet und auf einer andern Seite Nutzen bringt. Daß man im Kochen wieder vieles zu Nutze machen kann, wird ein manches beym Nachdenken finden.

Anmerk. 1. Es ist immer schädlich, wenn man eine übrig bleibende Speise auf einer Zinnplatte oder in einem Casserol aufzubehalten sucht, besonders wo etwas saures damit verbunden ist.

2. Bey

2. Bey jedem Hefen Backwerk ist es gut, wenn das Blech mit ein wenig Butter geschmiert wird; ein kleiner Vortheil aber bey dem Schmieren ist, wenn man ein klein Stücklein Butter zwischen ein Blättlein weiß Papier nimmt, solches auf dem Blech herum reibt: so hat man weder die Finger noch einen Pinsel darzu nöthig; ist der Butter gar hart, so kann das Blech ein wenig warm gemacht werden.

Schmalz auszusieden.

Da ich schon öfters bemerkte, daß manche Personen nicht genug erfahren sind in der Behandlung, von dem Butter Schmalz zu machen, damit es gut und haltbar sey, so will ich auch eine Erklärung davon geben. Der Butter wird in einer grosen eisernen Pfanne oder Kesselein über das Feuer gesetzt, darzu wird ein kleiner Zwiebel, worein ein Kreutz geschnitten, und etwas Salz ein Theelöffelein oder je nachdem es Butter ist, ein Eßlöffelein voll genommen; wenn also der Butter anfangt zu sieden, wird er zuweilen mit dem Schaumlöffel aufgerührt, wenn er aber anfangt helle zu werden und das Dicke sich zu Boden zu setzen, muß man es sorgfältiger mit dem Schaumlöffel in der Pfanne aufkratzen, daß es sich nirgend zu

hart anlege. Wenn nun der Satz anfangt schön gelb zu seyn, muß man viele Sorgfalt dabey anwenden, daß man kein zu starkes Feuer habe, indem das Schmalz gar gerne wieder in die Höhe steigt, wo man so geschwind es nicht herab thun kann, und in diesem Fall gar gleich ein Unglück geschiehet. Man thut also wohl, wenn man auf die Letzte kein starkes Feuer mehr hat. Wann nun die Aussüde sich zu Boden setzt, und etwas heller als Castanien gelb ist, wird es vom Feuer abgesetzt, und wenn es ein wenig abgekühlt, durch ein sauber Tuch in eine Schüssel gegossen, zuletzt wird die Aussüde auch in das Tuch genommen, und solches ausgewunden, so lang es noch schön helle lauft; alsdann kann man das Tuch aufmachen, die Aussüde noch einmal mit dem Löffel umwenden und abermalen zum nächsten Gebrauch ausdrucken, damit das andere schön rein bleibe. Viele haben die irrige Meynung, so bald sich die Aussüde zu Boden setze, und das Schmalz anfange helle zu werden, sey es zur Genüge gesotten: aber nein, das Schmalz ist nicht so haltbar und man kann nicht ohne viele Mühe das noch zurückgebliebene Schmalz aus der weißen Siede bringen; freylich wenn man nicht acht gibt, kann man es gar zu braun machen, wo aber das Schmalz etwas von seiner

ner schönen Farbe verliert. Wenn nun dasselbe anfangt zu gestehen, so muß es einigemal umgerührt und in das gehörige Geschirr zum Aufbehalten gegossen werden; wenn man es gar nicht rührt, wird es kraus, und wenn es, ehe man es rührt, zu dick wird, wird es weiß. Ich finde niemalen für gut, das Schmalz, wie es manche machen, in Kupfer oder Meßing zu sieden, in einer eisernen Pfanne ist es der Gesundheit vorträglicher.

Schweinen Schmalz.

Dieses ist zwar keine Sache, wobey man vieles zu beobachten hat. Man kann den Speck oder Schmalz hacken oder schnitzlen, in eine Pfanne thun, mit einem Löffel öfters umrühren, daß es auf dem Boden nicht gelb wird, ehe es Saft bekommt; wenn es viel zerschmolzen ist, kann man immer durch den Schaumlöffel oder Suppenseiher etwas davon abgiessen, bis auf die Letzte, wenn die Grüben anfangen gelb zu werden, wo man dann alles voll durchlauffen lassen kann. Ist es nicht zu viel und man hat eine grose Haushaltung, daß solche nicht zu lang stehen darfen, kann man sie nach und nach zum Salat oder anderm Schmälzen auch zu Gemüsern gebrauchen, wenn man sie wieder heiß, und noch ein

wenig gelber macht: will man sie aber nicht aufbehalten, werden die Grüben wieder in die Pfanne gethan, so gelb gemacht als das Brod, womit man die Suppen schmälzt, und durch ein Tuch gepreßt, so wird man wenig Abgang haben. Will man aber, um Salat anzumachen, in Vorrath Schweinen-Schmalz samt dem Speck machen, so muß der Speck ordentlich gewürfelt, nicht zu klein und nicht zu groß geschnitten, in der Pfanne unter beständigem Umrühren zerlassen werden, bis die Grüben kaum anfangen gelb zu werden; wenn sie ein klein wenig abgekühlt sind, werden sie in einen beliebigen Hafen gegossen, wo dann die Grüben alle zu Boden fallen werden; wenn es anfangt zu gestehen, wird es mit dem Rührlöffel unter einander gerührt, daß die Grüben und Schmalz gleich unter einander kommen, es muß eben so dick seyn, daß die Grüben nicht mehr zu Boden fallen können; wenn man GansSchmalz darunter rühren will, gibt es die besten Saläte; will man Salat davon machen, wird so viel als man davon nöthig hat, wieder heiß gemacht, bis das Schmalz heiß und die Grüben gelb sind; sodann wird es mit Eßig abgelöscht. Wenn man das Schmalz lange aufbehalten will, muß oben darauf Schweinen-Schmalz ohne Grüben gegossen werden,

weil

weil die Grüben, welche oben heraus sehen, sonst gerne grün werden.

GansSchmalz.

wird auf die nämliche Art wie oben das SchweinenSchmalz behandelt, nur daß das ausgebratene Schmalz mit dem inneren Schmalz soll ausgelassen werden, damit es einen bessern Geruch davon hat. Will man aber solches zu kaltem Salat statt des ProvencerOels gebrauchen, so wird nur das innere Bauchschmalz zerschnitten, und auf heiser Aschen so kalt als möglich zerschmolzen, welches man durch einen engen Schaumlöffel in ein PorcellanGeschirr ablauffen läßt, das übrige aber wird vollends heiß ausgelassen, und zum Kochen gebraucht. Will man vom obigen Schmalz kalten Salat machen, so sticht man davon heraus, läßt es in einem kleinen PorcellanGeschirr zergehen, aber ja bey keiner grosen Wärme, und nimmt es statt des Oels. Das allein ist dabey zu beobachten, daß der Salat nach dem Waschen im Winter ins Zimmer gestellt wird, damit er nicht so gar kalt sey.

Suppen.

Eine grüne ErbsenSuppe.

Es wird ein Stücklein Rind- oder Kalbfleisch, oder auch die Beiner davon, mit Wurzelwerk langsam gedämpft, so daß es nicht gelb wird; alsdann wird von einem oder zwei Wecken die Rinde abgeschnitten, das Innere davon in das Gedämpfte geschnitten und mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, welches man noch eine Zeitlang kochen läßt; hierauf wird ein paar Hand voll Spinat sauber gewaschen, im Mörsel gestosen, und der Saft davon ausgepreßt, alsdann wird obige Fleischbrühe durch den Suppenseiher oder besser durch das Haarsieb getrieben, und von dem grünen Saft so viel daran gegossen, bis es eine grüne Farbe hat; auch thut man ein wenig Salz und Muskatenblüthe nach Gutdünken hinzu. Hierauf wird von ohngefähr 4. Löffeln voll Mehl, ein Paar Eyern und Milch ein Taig gemacht, wie ein dicker FlädlensTaig, auch etwas Salz darein gethan, davon werden ein Paar Löffel voll Taig in einen Suppenseiher oder Schaumlöffel, der etwas grose Löcher

Löcher hat, gethan, von diesem läßt man Tropfenweis in siedend Schmalz tropfen, und wenn es schön gelb gebachen ist, wird es mit einem andern Schaumlöffel ausgehoben, und sodann fortgemacht, bis man hinlänglich solche gebackene Erbsen hat, worüber die grüne Sos angerichtet wird. Dabey ist zu beobachten, daß der Taig weder zu dünne noch zu dick gemacht werde; daß er eben just tropfenweis durchfalle; und so oft man wieder frischen Taig in den Schaumlöffel oder Suppenseiher thut, muß er immer unten abgestrichen werden, daß es wieder gut lauffen kann.

Eine eingeloffene Suppe.

Dabey wird auf die nämliche Art ein Taig gemacht, nur ist es gut, wenn man ein wenig süssen Rohm dazu nimmt, und läßt es auf die nämliche Weise, statt in das Schmalz, in eine gute Fleischbrühe lauffen. Wenn man viel macht, muß man davon eine Portion heraus thun oder aber einen grosen Casserol oder Stollkachel nehmen, damit die Fleischbrühe klar bleibe: Man kann auch gelbe Rüben und Selleri ganz klein langlecht gewürfelt schneiden, solche in einem Kächelein Fleischbrühe waich sieden, und in die Suppen zum Anrichten nehmen, auch etwas

klein geschnittenen Peterling und Schnittlauch darein thun, und sodann anrichten.

Eine braune oder weiße EyerSuppe.

Es wird eine gute, wie schon im ersten Theil angegeben wurde, braune klare Brühe, oder sogenannte Jus gemacht, alsdann werden 5 - 6 Eyer verkleppert mit ohngefehr 4 - 5 Eßlöffeln voll süssem Rohn; wenn man aber damit nicht versehen ist, kann man auch so viel gute Milch nehmen, mit etwas Salz und ein wenig Muskatennuß, und ein paar Schöpflöffel voll von dieser braunen Jus; hierauf wird ein etwas tiefer Casserol oder dergleichen irrden Geschirr mit Butter geschmiert, im Backofen oder mit Kohlen unten und oben aufgezogen, bis es wie ein vestes Zinnmuß ist; sodann wird es mit dem Löffel zu ganz kleinen Stücken ohngefehr wie Erbsen gestosen, (NB. rund sind sie nicht zu machen, sondern nur ohngefehr von der ErbsenGröse) in die Schüssel gethan, und die klare Jus darüber angerichtet; will man, daß obig Aufgezogenes nicht braun seyn soll, so wird an die Eyer, statt der braunen Brühe, eben so viel Milch genommen, etwas Schnittlauch darein gethan, und wie obiges behandelt.

Eine braune ZwiebelSuppe.

Es werden etliche Zwiebel abgeschält und halbiert, alsdann werden die halben Zwiebeln in der Mitte wieder von einander geschnitten, ferner werden sie über die Queere zu dünnen Schnittlein geschnitten, ein Stück Butter in einen Casserol oder Stollkachel gethan, die Zwiebeln langsam darinn verdämpft, bis sie schön gelb sind; sodann wird ein guter Löffel voll Mehl darauf herumgestreuet, noch mitgedämpft, bis es auch gelb ist; wenn man ein Stücklein übrigen Schunken hat, kann man es dazu thun, solchen aber vor dem Anrichten wieder heraus nehmen, dann wird gute Fleischbrühe daran geschüttet, wenn Wurzelwerk in der Fleischbrühe gesotten worden, ist es besser. Wenn es an einander gesotten, wird es über gebähete Wecken angerichtet, man kann die Zwiebeln darinn lassen, und durch ein Haarsieb anrichten. Diese Brühe kann man auch benutzen zu Ragout, Braten und dergl.

Eine verkochte WeckenSuppe.

Man nimmt ein paar Wecken, schneidet die Rinde davon ganz hinweg, schneidet das Weisse davon zu Schnittlen, legt ein Stück Butter daran, gießt Fleischbrühe daran, läßt es wohl an einander verkochen,

bis

bis man es verrühren kann, macht es mit Fleischbrühe ganz dünne, verkleppert ein paar Eyergelb vor dem Anrichten, und rührt es damit an.

Eine WildprettSuppe.

Wenn man von gebratenem Wildprett Beiner hat, besonders von einem Ziemer, welches noch gar nicht, oder gar nicht viel gebaizt ist, wird solches zu Stücklein verhauen und im Mörser zerstosen, alsdann wird ein Stücklein Butter in einen Casserol oder Stollhafen gethan, nebst einem Zwiebel und etwas Wurzelwerk, und ein paar Stücklein Wecken im Schmalz gelb gebacken. Dieses alles wird ein wenig abgedämpft, mit Fleischbrühe aufgefüllt und wohl gekocht, durch das Haarsieb oder Tuch getrieben, die Fette davon abgehoben, alsdann über den geschnittenen Wecken oder Milchbrod-Schnitten, die im Schmalz gebacken sind, angerichtet.

FleckleinsSuppe.

Es wird, wie gewöhnlich, ein Strudelntaig gemacht; wenn man mehr Eyergelb nimmt, ist es besser, solches wird ganz dünne ausgewellt, und mit einem Küchleins-Rädlein, entweder langlecht, oder wie ein Sechskreuzerstück geschnitten; hierauf wird etwas

etwas Selleri und gelbe Rüben zu ganz kleinen langlechten Stücklein geschnitten, welche in der Fleischbrühe waich gesotten werden, die Fleischbrühe wird nebst den Wurzeln in ein gröseres Geschirr gethan, nebst der noch nöthigen Fleischbrühe, solches läßt man mit einem Stücklein Butter und etwas Muskatnuß ein wenig sieden, und dann werden so viel Flecklein als nöthig darein gerührt; wann sie ungefähr eine Viertelstunde gekocht, wird ein oder zwey Eyergelb, nebst ein paar Löffel voll süssen Rohn verkleppert, und vor dem Anrichten darein gerührt, aber so daß es nicht kraus werde; sollten die Flecklein sehr mehligt seyn, so müssen sie ein wenig abgeflößt werden; kann man sie mit wenig Mehl auswellen, ist es auch besser.

Eine gebackene ErbsenSuppe.

Die gebackene Erbsen werden auf die nämliche Art, wie die obige grüne Erbsen gemacht, nur wird die Brühe daran, wie folgt, gemacht: es werden nämlich, wann die Brühe siedet, 3 bis 4. Eyergelb mit ein wenig süssen Rohn verkleppert, die Brühe damit abgezogen, und über die gebackene Erbsen angerichtet.

Eine grüne NudelnSuppe.

Auf die nämliche Art, wie zu einer grünen ErbsenSuppe, wird eine Brühe gekocht,

nur darf kein Wecken hinein kommen, sondern Spinatsaft; alsdann wird ein feiner Nudlenstaig gemacht, und in den Taig auch Spinatsaft genommen, wann er ausgewellt ist, werden etwas breite Nudeln, oder auch viereckigte Plätzlein mit dem KüchlensRädlein geschnitten, man kann auch eine feine Weckenfülle machen, in den Nudlenstaig einer welschen Nuß grose Kräpflein füllen, und mit dem Küchlens-Rädlein ausschneiden, diese siedet man besonders, und wenn die Nudeln gesotten, werden sie dazu angerichtet.

Etwas Aufgezogenes in eine Suppe.

Es wird etwas Kalbsbraten klein gehackt, eine Hand voll Mandeln abgezogen und groblecht gestosen; wenn sie abgezogen sind, ein Stück Weckenbrosamen in Milch eingewaicht, ein Stück Butter nach Proportion der Masse mit Eyergelb wohl gerührt; das Fleisch nebst den Weckenbrosamen darein gerührt, mit dem Weissen von den Eyern, welche zuvor zu Schnee geschlagen worden. Hierauf werden 1 oder 2 Blech wie zu Jägerschnitten mit Butter geschmiert, entweder im Backofen oder auf den Kohlen schön gelb gebacken, und zu Schnitten geschnitten; so kann man sie in eine braune oder andere Brühe thun.

Eine Art Knöpflein in eine Suppe.

Es werden 3 Eyer mit eben so viel Löffel voll sauren Rohn verrührt; alsdann wird in einem Pfännlein Fleischbrühe siedend gemacht, und das gerührte darein gegossen; solches wird mit einem Löffel immer auf eine Seite geleitet, daß so viel als möglich ein Stück zusammen kommt; hierauf wird es Löffelvollweis auf die Suppe gelegt. Man kann es auch von lauter Eyergelb oder Eyerweis machen.

Eine MilchSuppe.

Es wird Milch nach Belieben mit ein wenig Citronenscheiben, und Zucker und Zimmet gesotten, alsdann werden 2 bis 3 Eyergelb verkleppert, und damit abgezogen; hierauf über gebähet Milchbrod angerichtet, das Weisse von den Eyern zu dickem Schaum geschlagen, ein Blech mit Butter oder Wachs bestrichen, der Schnee so groß, als ungefähr die Schüssel seyn mag, darauf gesetzt, Zucker darauf gestreut, sodann wird solches in einem Backofen oder Tortenpfanne abgetrocknet, und wenn es herabgenommen, auf die Suppe gesetzt.

BrockelErbsenSuppe.

Die BrockelErbsen werden gekocht und verdämpft wie sonst, und wenn sie recht

waich sind, durchgetrieben mit guter Fleischbrühe; wanns noch ein paarmal aufgekocht hat, wird es mit ein paar Eyerdottern und einem Löffel voll süsen Rohn abgezogen, und über geröstet Brod angerichtet; man kann auch von den gedämpften Erbsen herausnehmen, und sie ganz in die Suppe thun.

Eine Farce in Suppen zu gebrauchen.

Man nimmt dazu recht gutes Kalbfleisch von einem Schlegel; wenn alles Zähe hinweg ist, wird es zu viereckigten Stücklein geschnitten, und mit Nierenfett und Ochsenmark recht fein gehackt; alsdann nimmt man 2 Kreuzerwecken, wovon der eine gerieben, und der andere in gute Milch eingewaicht wird, ferner 4 Eyer und Salz, ein wenig geschnittene Citronen und Muskatnuß; dieses alles wird zu dem gehackten Fleisch gethan und noch so lange gehackt, bis es wie ein Taig ist, besonders muß man zusehen, ob zuletzt der Taig auch noch recht steif ist, wo nicht, so muß man noch ein paar Eyer und süsen Rohn darein rühren, es muß aber so lange gehackt werden, bis es ganz zähe wird, sonst hält es sich nicht zusammen. Man kann von der Farce so viel machen, als man ohngefähr braucht, und hievon macht man alsdann runde und langlechte kleine Fleischklümpchen, welche man

Fri-

Fricandellen nennt, auch kann man davon grose langlechte Stücke, wie eine Wurst, ausrollen, in der Suppe kochen, wenn man anrichtet, solche in Scheiben schneiden, und in die Suppe legen, man muß aber diese Rollen mit fein geriebenem Brod und ein wenig Mehl zusammen rollen, damit es nicht von einander koche. Man kann diese Farce in einen grosen Klumpen machen, als ein langlechtes Brod formiren, auch oben mit einem warmen Messer schön glatt machen. Hierauf werden ein paar Scheiben Speck in die Tortenpfanne gelegt, die Farce darauf gelegt, und also oben und unten mit Feuer gebacken; so kann man es bey dem Anrichten in eine Suppe legen; so kann man auch von dieser Farce zu kleinen Pastetlein gebrauchen, man macht sie aber mit etwas süsen Rohn dünner.

Die nämliche Farce kann man auch zum Farcesiren gebrauchen, oder zum Füllen, nur daß weniger gerieben, und mehr eingewaichtes Brod genommen, und statt der rohen Eyer etliche mit Butter gerührt, auch etwas Peterling und Zwiebel dazu genommen wird. So kann man auch ein langlechtes Brod formiren, in einer Tortenpfanne backen, und in eine Suppe legen, welches auch recht schön ist.

Eine Suppe von Brod.

Man nimmt gut Beckenbrod, wovon das Innere weggelassen wird, daß es mehr Rinden hat, dörrt es im Backofen oder auf dem Ofen, daß es hart und etwas gelb ist, stoßt es im Mörsel nur groblecht, daß die gröste Stücklein einer Erbsen groß sind, läßt durch einen engen Suppenseiher das ganz kleine davon gehen, säet das gröbere in eine gute Fleischbrühe, worinn etwas klein geschnittenes Wurzelwerk gesotten worden; läßt sie eine Weile aufkochen: so kann man sie entweder so, oder über etwas anrichten, z. E. über Eyer, wie schon mehrmalen vorgekommen, die in einem Geschirr im Wasser zusammen gerinnt, oder über ganz klein gebachene Knöpflein. Nur muß man Achtung geben, daß die Suppe nicht dick sey.

Eine ErdbirenSuppe.

Es werden Grundbiren geschält, und zu Scheiben geschnitten, in einem Stücklein Butter mit Wurzeln, einem Zwiebel, und wenns beliebt, einem Stücklein Schunken verdämpft, aber nicht braun, und dann mit Fleischbrühe aufgefüllt; wann es wohl mit einander gesotten, wird ein ganzer Wecken, oder nur das Innere davon hineingeschnitten,

sol-

solches läßt man wieder wohl sieden und treibt es durch das Haarsieb; wenn es wieder siedet und im Salz recht ist, kann mans so über gebähet Brod oder im Schmalz gebacken Brod anrichten; wenn mans besser machen will, ziehet man die Brühe mit ein paar Eyergelb und etwas süsem Rohn ab.

BierSuppen oder warmes Bier.

Eine halbe Maas Bier wird mit einem Stücklein Zucker Candel und einem Stücklein Butter in einem Pfännlein siedend gemacht, hierauf werden 4 bis 5 Eyergelb und kaum ein halb Löffelein voll Mehl mit einem süssen Rohn angerührt, mit dem Bier aufgefüllt, und noch einmal in die Pfanne gethan, das man unter starkem Rühren anziehen läßt. Ist es nicht süß genug, wird mehr Zucker daran gethan; Dieses Bier kann man alsdann in Schalen aufstellen, und mit einem ChokoladeStecken rühren, oder über gebähete Weckenstücke als Suppe anrichten.

WeinSuppe mit Mandeln.

Nimm $\frac{1}{4}$. Pfund Mandeln, ziehe die Schelfen herab, stose sie mit frischem Wasser klein, daß sie nicht ölicht werden, treibe sie mit Wein durch ein Haarsieblein, thue Zucker, ein wenig Safran, ein Stücklein Butter daran, laß es aufsieden, kleppere

ein paar Eyerdotter daran, rühre es immer zu und richte es über gebähetes Brod an.

Schnitten in eine Suppe.

Da im Kochen öfters Eyerweiß übrig ist, ist solches zu folgenden Schnitten anzubringen: es wird von einem altgebackenen Milchbrod die Rinde abgerieben, dann wird an das weißgeriebene Milchbrod ein Stücklein Butter wie ein Ey zerlassen, und vollends mit einem dicken süssen Rohn angefeuchtet, daß es ganz feucht ist; ferner werden 5 bis 6 Eyerweiß zu einem dicken Schnee geschlagen, und nebst Salz etwas Muskatennuß daran gerührt; hierauf wird eine Kapsel, worinn man sonst die Anisbrode zu machen pflegt, mit Butter geschmiert und im Backofen oder Tortenpfanne aufgezogen. Wenn es erkaltet und zu Schnitten geschnitten ist, so ist es in jede Suppe zu gebrauchen.

Eine braune Brühe oder Jus

wird gemacht, wie schon im ersten Theile beschrieben worden, nur daß es gut ist, wenn man in den Casserol Butter thut, und das Rind- oder Kalbfleisch scheibenweis schneidet, es an einander legt, oben darauf die Wurzeln, Zwiebeln und etwas Kräuter darzu thut, wie schon bewußt ist: dieses läßt man

man langsam dämpfen, und deckt es wohl zu, es darf aber weder umgerührt noch umgeschüttelt seyn. Wenn es unten recht schön braun und hochgelb gedämpft ist, wird es mit ein wenig frischem Wasser und ein wenig Fleischbrühe aufgefüllt, noch eine kleine Viertelstunde gekocht und dann abgegossen: so ist sie fertig.

ReißSuppe mit Wein.

Das Reiß wird mit Wasser waich gekocht, daß es ein wenig dick wird, alsdann gießt man Wein daran, und thut klein geriebene Citronen, ein Stücklein Butter, Zucker, etwas Zimmet und etwas Salz hinzu, läßt es noch kochen und rührt es zuletzt mit ein paar Eyerdottern ab.

Eine BrockelerbsenSuppe von den Schelfen (Hülsen).

Die Brockelerbsen werden gelesen wie die rechte Schäfen (Zuckererbsen), dann werden sie zum Gebrauch heraus genommen, wie man will, und die Schelfen werden sauber gewaschen; hierauf wird ein Stück Butter in eine Stollkachel gethan, wann solcher ein wenig zerschmolzen, werden ein paar Stücklein grüner Speck in die Kachel gelegt, nebst ein paar Schnitten von Wekken, alsdann die BrockelerbsenSchelfen nebst etwas geschnittenem Selleri, gelben Rüben, Peter-

Peterlingwurzel: dieses alles wird wohl zugedeckt und langsam an einander gedämpft; wenn man glaubt, daß es zu viel eingekocht und unten gelb werden möchte, gießt man noch ein wenig Fleischbrühe daran; wenn sie bald waich sind, werden sie mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, und so lang an einander gekocht, bis alles recht waich ist; es werden auch etliche Mandeln gestosen und darzu gethan. Hierauf wird es zuerst durch den Suppenseiher getrieben, hernach erst durch das Haarsieb passirt, dann wird es wieder auf das Feuer gesetzt, etwas Muskatennuß darunter gethan, noch ein wenig aufgekocht, und über dünn geschnittenes Milchbrod angerichtet; oder man kann einem Wecken die Rinde abschälen, das Innere zu dünnen Schnittlein schneiden, mit siedender Milch anbrühen, und sogleich wieder abgießen, alsdann wird ein Stücklein Butter von ohngefähr 3 - 4 Loth mit 2 - 3 Eyern, sodann der Wecken darein gerührt, auch ziemlich Schnittlauch, Salz und etwas Muskatennuß, ferner eine Anisbrod Kapsel mit Butter geschmiert, darein gegossen, im Backofen aufgezogen, zu Schnitten geschnitten und darüber angerichtet. Dieses kann man auch in andere Suppen gebrauchen.

Gebackene Knöpflein in eine Suppe.

Mache einen gebrüheten Taig, mache ihn mit Eyern nicht gar zu dünne, mache lange Wärgel auf dem Nudelnbrett, schneide Stücklein ab, und wärgle sie in der Hand wie Pfeffernüßlein, und bache sie im Schmalz, man kann auch Grünes darein dämpfen.

Sos zu Rindfleisch.

Es wird eine Sos gemacht, wie zu einer SardellenSos, nur daß statt der Sardellen eine Handvoll SalzKukumern, viereckigt etwas grösser als Kappern geschnitten, und darein gethan wird; oder es werden kleine SalzKukumern rädleinweis geschnitten, entweder zu dem Fleisch gegeben, oder über das Fleisch angerichtet, besonders wenn das Fleisch eine Cruste hat; man kann aber auch die Sos in eine Kachel thun, und das Fleisch ein wenig kochen lassen, daß es gelblicht wird.

ErdbirenSos.

Es wird ein Löffel voll Mehl in ein Stück Butter gemengt, mit Fleischbrühe angerichtet, bis es nimmer dick ist; hierauf werden Erdbiren, die nicht gar groß sind, zu Schnitzlein geschnitten, oder ganz kleine

runde Erdbirlein davon gemacht, solche läßt man in der Butterbrühe waich sieden, nebst etwas Muskatenblüthe und klein geschnittenem Peterling. Vor dem Anrichten wird die Sos mit 1. oder 2. Eyerdottern abgezogen; wenn man will, kann man auch geschnittenen Zellerich (Selleri) unter die Erdbiren kochen, und über das Fleisch anrichten.

Gemüser.

Ein Apfelmus.

Wenn die Aepfel geschält, und zu Schnitzlein, die ohngefähr 2. Messerrucken dick sind, gemacht worden sind, werden sie ohngefähr 3mal überzwerch von einander geschnitten; diese werden mit ein wenig Wasser oder so viel vom Waschen daran bleibt, ferner mit Zucker, Zimmet, und etwas geschnittenen Citronen an einander verdämpft und manchmal umgeschüttelt, so daß sie so viel möglich ganz bleiben. Wann sie dann eingekocht sind, daß sie keine Sos mehr haben, und waich sind, werden sie zurückgesetzt, bis sie erkalten; alsdann wird ein Kreuzerwecken zu Schnittlein geschnitten, und Milch daran geschüttet, ein guter halber Vierling Butter wird mit ohngefähr 5. Eyerdottern gerührt, worzu noch eine kleine Hand voll geschält- und gestosener Mandeln auch etwas Zucker und Zimmet nach Gutdünken kommt. Hierauf wird die Milch von dem Wecken abgegossen, und mit einem Löffel abgedruckt, sodann in den Butter gerührt, nebst dem Eyerweis, welches zu Schaum geschlagen wird;

wird; endlich werden die Aepfel so leicht als möglich darein gerührt, ein Geschirr mit Butter geschmiert, und mit Kohlen oder im Backofen aufgezogen.

Ein KirschenMus.

Die Kirschen werden gezopft, und dann wird ein Taig angemacht; man nimmt 5. Löffel voll Mehl, rührt solches mit Milch an, wie einen dünnen Spätzleinstaig, verläßt ein Stücklein Butter darein, wie ein Ey, schlägt 4. Eyer daran, und Zucker nach Gutdünken; der Taig muß eben etwas dikker seyn, als ein Flädleinstaig, man thut die Kirschen darein, ohngefähr ein Pfund oder etwas mehr, macht Schmalz siedend in eine Schüssel oder Becken, thut es darein, und ziehet es mit Kohlen auf, wie bekannt ist; man kann auch Zimmet und etwas JohannisBeerlein darein thun, welches auch gut ist.

Ein Omelett mit Creme gefüllt.

Es wird ein guter Omelett mit wenig fein Mehl, etwas Zucker und Eyern, auch guter süßer Milch nicht gar zu dick, in der Gröse nach Belieben, gebacken. Wenn er ohngefähr etwas gröser ist als ein Teller, so wird eine oder zwey Citronen auf dem Zukker abgerieben, sehr wenig feines Mehl nebst

nebst 4-5 Eyergelb mit guter süsser Milch angerührt, und in der Dicke wie ein Kindleins Brey gekocht, sodann das Weisse zum Schnee geschlagen, und etwas mehr als die Hälfte darein gerührt, sogleich vom Feuer weggethan; und wenn der Omelett auf der gehörigen Schüssel liegt, wird der Crem darauf gegossen, und mit einem nämlichen Omelett zugedeckt, alsdann wird der Omelett oben mit Zucker bestreut, und mit einem glühenden Eisen oder Schaufel gebrennt. Die Omelette müssen zuvor gleich rund oder oval geschnitten werden, man kann auch von einer Citrone den Saft in das Creme rühren, ehe man das Weisse hinein thut.

Creme oder Auflauf mit EyerSchaum, welches auch warm aufgestellt werden kann.

Es wird ohngefähr 1½ Schoppen gute Milch in einer meßingenen Pfanne oder Casserol auf das Feuer gesetzt, indessen werden 2 Citronen oder Pomeranzen auf dem Zukker abgerieben, dieser Zucker wird mit einem Eßlöffel voll Mehl und 5 oder 6 Eyergelb angerührt, alsdann vollends mit etwas Milch noch mehr verdünnet, indessen wird der Saft von den Citronen ausgedruckt und parat gehalten; wann die Milch siedet, wird die Masse darein gerührt, die man unter be-

stän-

ständigem Umrühren ein wenig kochen läßt; hierauf wird es vom Feuer abgesetzt und der Citronensaft darein gerührt, auch sogleich auf die Platte gegossen, worauf man es auf die Tafel bringt, welches am besten in Porcellan aber nicht Fajance seyn kann. Ist es aber von Pomeranzen, so wird die weisse Schelfe von Pomeranzen ganz abgeschnitten, und solche zu Rädlein geschnitten, die Kerne heraus gethan; alsdann wird die Platte mit den Rädlein belegt, und das Crem darauf gegossen; ferner wird das Weisse zu einem dicken Schnee geschlagen, worunter auch zuletzt eine Hand voll Zucker dazu genommen wird, der Schnee wird auf dem Crem herum gegossen, und mit einem Messer gleich und glatt gemacht. So wird eine Hand voll Mandeln geschält, und gröblicht gestosen, und mit geriebenem Zucker vermengt; wann der Schnee etwas mit Zucker besäet ist, werden die Mandeln darauf gestreut, und noch einmal mit etwas Zucker überstreuet, alsdann wird die Platte auf etwas warme Asche gesetzt, daß das Crem nicht kalt wird, und auf die Platte neben herum ein etwas hoher blecherner Ring, darauf ein Aufzugdeckel mit etwas Kohlen gestellt wird, oder es muß in eine Tortenpfanne gesetzt werden, daß es oben langsam aufgezogen wird, und eine schöne gelbe Cruste bekommt.

kommt. Sollte das Crem zu dick seyn, kann noch Milch im Kochen darzu genommen werden.

Leber Knöpflein.

Es wird ohngefähr von 2 Kreuzerweken, wie zu einer Suppe, nur nicht gar so dünn, eingeschnitten, und eine Leber von einem Kalb gehackt, mit einem Stücklein Speck; hierauf wird ein klein geschnitten Zwiebelein, auch grüne Zwiebeln und Peterling in ein wenig Butter gedämpft; dieses alles wird nebst 3 bis 4 Eyern unter den Wecken gerührt, und etwas Pfeffer und Salz, auch wenn man will, Majoran darzu gethan. Wenn der Taig eine Viertelstunde gestanden, werden sie im Wasser gesotten: wenn sie halten, ist es gut, wenn sie aber nicht recht halten, kann man ein wenig Mehl daran rühren.

Gefüllte Erdbiren.

Es wird eine Farce oder Fülle von Fleisch, wie man will und öfters vorkommt, gemacht, alsdann werden runde grose Erdbiren, in gleicher Gröse ausgelesen, geschält, und schön rund gemacht und unten etwas abgeschnitten, daß es einen Boden hat; hierauf wird ein Deckel oben davon geschnitten, und die Erdbiren ausgehölt, solche werden mit

der Fülle ausgefüllt, und der Deckel wieder darauf gesetzt; alsdann wird in einer flachen Kachel Butter warm gemacht, die Erdbiren darein verdämpft, sie müssen aber oben auch mit Butter bestrichen und wohl zugedeckt werden; wann sie ein wenig gedämpft, wird gute Fleischbrühe daran gegossen, und jene vollends waich darinn gesotten; hierauf wird ein Buttermehl daran gemacht, und angerichtet. Man kann sie auch in einer Krebssos machen, und eine Krebsfülle darein thun, und allezeit einen Krebsschwanz auf den Deckel oben thun. Bey dem Dämpfen müssen sie etwas gesalzen werden, weil sie kräftiger sind.

Knollenwürstlein zu einem Fastengemüß.

Es werden saure Knollen mit Eyern und etwas Salz angerührt, etwas Mehl auf ein Brett gestreuet, und ein Löffel voll darauf gethan, und ein Wärgelen davon gemacht, drey Finger dick und einen Finger lang, solches wird im Mehl wohl umgekehrt und im Schmalz gebacken.

Ein Pudding unter ein Gemüß von Scorzoneren oder Carviol.

Ein Vierling Butter wird gerührt, mit 5 oder 6 Eyern, ferner wird ein Vierling Mehl

Mehl darein gerührt; will man es als ein Pudding geben, so wird noch etwas Mutschelnmehl auch Salz darein gethan; alsdann wird ein Tuch mit etwas Butter bestrichen, und die Masse darein gethan, vest zusammen gebunden, und im Wasser ohngefähr eine gute Stunde gesotten; will man es aber nur aufziehen, und in eine Suppe zu Schnitten schneiden, so wird ein wenig süsser Rohn daran gethan, ein Geschirr mit Butter geschmiert, und darinn aufgezogen.

Ein gesottener und geschmälzter Knopf.

Es werden 2. Kreuzerwecken gewürfelt geschnitten und kalte Milch daran gegossen, wenn sie waich sind, werden sie locker ausgedruckt, alsdann mit 5 Eyern angerührt und Salz nach Gutdünken darzu gethan, hierauf in ein Tuch gebunden und im Wasser gesotten; wann es eine Stunde gesotten, wird er fertig seyn; dann wird er heraus gethan und mit Butter geschmälzt. Es ist gut, wenn man in einem Stücklein Butter Schnittlauch und Peterling dämpft und darzu thut, man kann auch ein Ey weiter nehmen; das Eyerweiß wird zu Schnee geschlagen.

Eyer zu backen auf ein Gemüß, daß sie in der Form bleiben.

Wenn man flache Pastetenförmlein hat, so werden sie auf einen Rost gestellt und Kohlen darunter gelegt; alsdann wird in ein jedes etwas siedend Schmalz gethan und das Ey darein geschlagen; besser ist es aber, wenn man die Förmlein in eine eiserne Pfanne oder Becken stellt, und oben einen Deckel mit Kohlen darauf setzt, so sind sie geschwind fertig; man muß aber recht acht geben, daß sie nicht zu hart werden; wenn das Weisse fertig ist, werden sie mit dem Messer heraus genommen, und auf das Gemüß gelegt.

KrebsEuter.

Es werden einige Krebse sauber gewaschen und ihnen lebendig vornen dieSchnauppen weggehauen wegen der Galle; alsdann werden sie klein gestosen und ausgepreßt, unter den Saft werden etliche Eyer und gute süsse Milch oder Rohn gethan, wie zu einem Zinnmüßlein, auch etwas Salz und Muskatenblüthe darunter; hierauf wird ein etwas hohes Geschirr mit Butter geschmiert, die Masse darein gegossen, solches Geschirr in eine Stollkachel mit Wasser gestellt, daß das Wasser dem Geschirr, worinnen das KrebsEuter ist, gleich ist, und oben zugedeckt

deckt. Man kann diese Masse auch in einem Pfännlein zusammen gerinnen und in ein Geschirr thun, wo es ablauffen kann, entweder in eine Suppe, oder um eine Sos darüber zu machen. Das Wasser in der Stollkachel muß beständig fortsieden. Wann das Krebseuter ganz gestanden, bricht man es mit einem Löffel heraus; man kann es in eine jede Suppe oder Gemüß nehmen.

Lungenwürstlein.

Die Lunge wird gesotten und mit einem Stück Nierenfett klein gehackt; es wird ein Zwiebelein klein geschnitten und auch dazu gethan, ferner 3 bis 4 Eyer und ohngefähr ein Schoppen gute Milch, auch eine Hand voll gerieben Milchbrod, etwas Salz und ein wenig Pfeffer und Ingwer; dieses wird in Därme gefüllt, kleine Würstlein davon gemacht, und in halb Milch und Wasser gesotten, und im Butter gelb gemacht. Man kann sie so, oder zum Gemüß geben; wenn man ein Stücklein Rindfleisch hat, so kann man es auch darzu hacken.

Hirnwürste.

Es wird ein Stücklein Schweinenfleisch klein gehackt, und zuletzt ein Rindshirn darunter gethan; hierauf werden ein paar Stücke waichgesottene Schwarten, oder so-

genanntes Kesselfleisch von Schweinen klein geschnitten, nebst ein wenig Speck; alsdann wird von der Brühe, worinnen die Schwarten gesotten worden, nach Gutdünken dazu genommen, nebst Salz, Pfeffer, Ingwer, ein Zwiebelein wird klein geschnitten, und nach Belieben mit ein wenig Majoran; hierauf werden sie in Därme gefüllt, und auch verwellt; so kann man sie kalt oder warm essen.

Sommerkohl zu kochen.

Es werden 3 bis 4 Köhl von gleicher Gröse ausgesucht, sauber ausgeputzt, und in der Mitte von einander geschnitten, und samt den Dorschen in einem Salzwasser abgebrühet, doch nicht gar zu waich; dann werden sie herausgenommen, in eine flache Kachel oder Schüssel gesetzt, und mit Fleischbrühe vollends durchgekocht. Hierauf schneidet man den Dorschen heraus, doch so, daß sie ganz bleiben, setzet sie auf die Platten, wo sie aufgetragen werden, vest an einander, macht eine gute Butterbrühe, giesset so viel darüber, daß sie Fingerbreite Sos haben, hebt sie aber auch mit dem Messer, auf, daß Sos darunter kommen kann; alsdann bestreicht man sie mit Butter, bestreuet sie mit geriebenem Milchbrod oder Wecken, welches mit etwas Salz vermischt

ist,

ist, nimmt einen Löffel, begießt es noch ein wenig mit Fette von der Fleischbrühe und Butter, setzt es auf eine Kohle, und bedeckt es oben mit einem Deckel mit Kohlen, daß es schön gelb werde; man muß einen blechenen Ring um die Platte thun, daß der Deckel nicht zu nahe hinkomme. Endlich gibt man es auf den Tisch mit Bratwürsten oder mit was man will, und setzt die übrige Butterbrühe in einem besondern Geschirr auf.

Grundbiren zu kochen.

Die Grundbiren werden ungesotten geschält und zu Schnitz geschnitten, mit etwas klein geschnittenen Zwiebeln, solche werden in einer Kachel in einem Butter verdämpft, nebst etwas Peterling, alsdann werden die Schnitze darzu gethan, und noch ein wenig abgedämpft, etwas Mehl darzu, und mit Fleischbrühe aufgefüllt; man kann etwas Häring darzu schneiden, oder ein Stücklein Schunken darzu thun, auch etwas Pfeffer, man kann auch etwas Selleri darzu nehmen.

Eine andere Art.

Man schneidet etwas Selleri und gelbe Rüben, auch Peterlingswurzel langlecht, siedet solche in guter Fleischbrühe; wann sie

waich gesotten sind, werden geschälte Grund-birenschnitze ungesotten darzu gethan, und zugleich ein Buttermehl daran gemacht, nebst etwas klein geschnittenem Peterling; dieses läßt man wohl an einander kochen, bis die Grundbiren waich sind, aber nicht zu viel. Man kann auch mit den Wurzeln ein Stück Kalbfleisch in der Brühe sieden, und darunter geben, auch statt der Schnitze kleine Grundbiren schälen und solche rund lassen, etwas Pfeffer, Salz und Muskatennuß daran thun und dann anrichten.

Weiß Kraut oder Sommerkohl zu kochen.

Dieses wird zu Stücklein geschnitten, und etwas gelblicht im Butter verdämpft, mit einem Zwiebel und wenn man will, mit einem Stücklein Schunken; es wird ein wenig Mehl daran gethan und ein saurer Rohn, Salz, und, wenn man hat, ein wenig gute braune Jus; hierauf wird es in einem tiefen Casserol oder Schüssel noch mehr zusammen gedämpft, und dann auf eine Platte umgestürzt, daß es ganz bleibe, mit geriebenem Milchbrod bestreuet, und mit Butter geträufelt; ferner mit einem Deckel mit Kohlen oben gelb gemacht. Man muß unten zuvor in das Geschirr, worinn man es verdämpft, etwas Butter thun, man kann auch Castanien

absieden, so daß sie ganz bleiben, unten den Boden damit bedecken, wo man das Kraut dämpft, und dann auch umstürzen, daß die Castanien oben liegen; wenn die Castanien zuvor in ein wenig braun Bier und etwas Zucker gekocht werden, bis sie gelb und etwas glänzend sind, so ist es auch gut.

Ein süß Kraut mit süssem Rohn.

Es wird ein groses Haupt gesotten, die Blätter werden, wenn sie waich sind, nach und nach abgethan, (doch darfen sie nicht gar zu waich seyn, sondern die Blätter müssen ganz bleiben,) und die Rippen abgeschnitten; ferner wird ein Stücklein Butter, ohngefähr ein guter halber Vierling oder etwas mehr, in einem Pfännlein über das Feuer gethan, und darein ein Zwiebel, ein Lorbeerblättlein und ein paar Stücklein Schunken oder schön geräuchert Fleisch verdämpft; hierauf wird ein guter Schoppen süsser Rohn daran gegossen, wenn es anfangt zu sieden, wird Mehl darein gerührt, daß es wie ein ganz dünner Kindleinsbrey ist; wann es ein wenig aufgekocht, wird es durch das Haarsieb getrieben, und ein guter Löffelvoll von dieser Masse auf ein Blatt überstrichen; alsdann wird das Blatt auf allen Seiten einer Handbreit zusammengeschlagen, daß es drey Finger breit, und einen Finger lang

 ist;

ist; endlich wird eine Kachel mit Butter geschmiert, und das Kraut darein gesetzt, wohl zugedeckt und gedämpft, aber wohl acht gegeben, daß es nicht gelb werde; man kann auch ein wenig Fleischbrühe daran giessen, daß es eine kurze Sos hat, und im Verdämpfen weniger gelb wird; etwas Muskatenblüthe oder Nuß, auch etwas Pfeffer und Salz, ist in der Fülle nicht zu vergessen.

Sauer Kraut mit Fischen.

Wenn das Sauerkraut waich gekocht ist, wird es, wie gewöhnlich, eingeschmelzt, nur darf es nicht zu viel Brühe haben; hierauf werden die Fische, Hecht oder Forellen, ausgenommen und sauber gewaschen, und in einem Salzwasser nur mit einem Wall abgesotten, und Stückleinweis von den Gräten abgelöset; ferner wird ein Stück Butter warm gemacht, und ein Zwiebelein darinn verdämpft, nebst einem Löffel voll Mehl; alsdann wird ohngefähr ein halber Schoppen saurer Rohn, und 3 bis 4 Eyerdotter darein gerührt, so man noch ein wenig über dem Feuer anziehen läßt, sodann wird es von dem Feuer abgesetzt, und etliche Löffel voll davon an das Kraut gerührt, ein Zinn mit Butter geschmiert, von dem Kraut ein Geleg (Lage) darein gethan, und Stücklein von den Fischen darauf herum gelegt,

legt, alsdann wieder Kraut und so fort, bis die Platte voll ist. Endlich wird das übrige von dem Rohn und Eyern auf dem Kraut herum gegossen, oben mit ein wenig Weckenbrod bestreuet, und in der Tortenpfanne aufgezogen; es muß aber unten auch Kohlen haben, daß das Kraut noch etwas kochen kann.

Aufgezogener Mandelbrey.

Ein Vierling Mandeln wird abgeschält und gestosen, und von einem Schoppen Milch und Mutscheln oder sogenanntem Semmelmehl ein Brey wie den Kindern gekocht; hierauf wird ein Vierling Butter mit ohngefähr 5 Eyergelb und einem halben Vierling Zucker wohl gerührt; wann der Brey erkaltet ist, wird er auch darein gerührt, und das Weisse von den Eyern zum Schnee geschlagen, und darein gerührt; sollte es nicht süß genug seyn, wird ein wenig Zucker genommen; endlich wird ein Zinn mit Butter geschmiert und jenes aufgezogen.

Ein Knopf von Erdbiren in Scorzoneren oder Carviol oder in eine Butter- oder Krebssos zu machen.

Ein Vierling Butter wird mit 6 Eyern gerührt, und ohngefähr 6 Löffel voll gesottene

tene und auf dem Riebeisen geriebene Grundbiren, Salz und etwas Muskatenblüthe darein gerührt; wann es wohl gerührt worden, wird es in ein Tuch gebunden, und im Wasser gesotten; statt der Erdbiren kann man auch einen Vierling Mehl nehmen.

Carviol mit einem Krebsguß.

Wenn der Carviol wie gewöhnlich gekocht worden ist, wird ein Krebsguß darauf gemacht, wie schon bemeldt, auf den Spinat.

Ein aufgezogen Gemüß von Schunken.

Es werden von ohngefähr 2 Eyern und 1 Dotter Nudelnplätzlein gemacht, welche viereckigt, ohngefähr in der Gröse eines Sechskreuzerstücks, geschnitten und in der süssen Milch gekocht werden, bis sie dicklecht, doch nicht zu dick sind; oder man kann sie im Wasser sieden und ablauffen lassen; hierauf wird ein paar Handvoll Schunken zu dünnen Stücklein kleiner als die Plätzlein geschnitten, welche mit 6. Eyern und einem Schoppen sauren Rohn an die Nudelnplätzlein gerührt werden; endlich wird ein Blech mit Butter bestrichen und darinnen aufgezogen.

Eine

Eine andere Gattung von Wecken.

Man nimmt einen Kreuzerwecken, schneidet ihn ein, wie zu einer Suppe, brühet ihn mit einem Schoppen siedender Milch an; wenn es eine kleine Weile gestanden, läßt man von der Milch, was gerne davon lauft, ablauffen, verkleppert 4 Eyer, rührt sie daran, nebst einer guten Handvoll klein geschnittenen Schunken, läßt auch ein wenig Butter darein gehen, rührt es wohl unter einander, schmiert das Geschirr mit Butter und ziehet es auf; es kann auch das Weisse von den Eyern zu Schnee geschlagen werden.

Eine andere Gattung von Grießmehl.

Man kocht von 1½ Schoppen Milch einen Brey von Grießmehl, läßt ihn erkalten, rührt einen Vierling Butter mit 4 oder 5 Eyerdottern, rührt den Brey darein, schlägt von den Eyern das Weisse zu Schnee, rührt es darunter mit noch ein wenig Salz und Muskatennuß, auch ganz klein geschnittenen Schunken, schmiert ein Geschirr, worinn man es auf den Tisch gibt, mit Butter, zieht es mit Kohlen oder in dem Backofen auf.

Auflauf von Schunken.

Es wird ein Reiß, ohngefähr ein Vierling, in der Milch gekocht, wie ein Brey, nur nicht gar zu vest und nicht zu viel verrührt; hierauf wird ein Vierling Butter mit ohngefähr 5 Eyerdottern gerührt, das Reiß darzu gethan, das Weisse zum Schnee geschlagen, und darein gerührt, mit ein wenig Salz; endlich wird Schunken zu ganz klein gewürfelten Stücklein, nur wie der Reiß, geschnitten, vom Reiß werden ein paar Handvoll darein gerührt, ein Blech mit Butter geschmiert, und aufgezogen.

Auflauf von Wecken.

Von einem oder anderthalb Kreuzerwecken werden die Rinden abgeschält, das Innere zu Schnitten geschnitten, und in der Milch gekocht, bis es wie ein Brey ist, wann es erkaltet, wird ein Vierling Butter gerührt, mit 5 Eyergelb, dann wird der Brey darein gerührt, nebst Citronen und Zimmet und Zucker nach Gutdünken; wann es wohl gerührt worden, werden Rosinen und Zibeben darein gethan, das Weisse zum Schnee geschlagen, und darein gerührt, auch ein Blech mit Butter geschmiert und aufgezogen.

Wasserspätzlen mit Grundbiren.

Es werden Grundbiren gesotten, geschält und auf dem Riebeisen gerieben, dann ein paar gute Handvoll in eine Schüssel gethan und Mehl nach Gutdünken, etwa noch so viel, darzu genommen; dieses wird mit geringer Milch angemacht, wie ein dikker Spätzleinstaig, Schnittlauch oder Zwiebel darein geschnitten, wer will, kann auch ein Ey darzu nehmen; ferner wird es im Wasser gesotten und geschmälzt, oder man läßt es in einer Schüssel mit einem Butter aufkochen.

Fleischmuß.

Es werden anderthalb oder zween Kreuzerwecken eingeschnitten wie zu einer Suppe, und mit siedender Milch angebrühet, bis der Wecken wohl feucht ist; alsdann wird kalter Braten gehackt nach Gutdünken; ist es von einem Nierenbraten, also fett, so braucht es keinen Butter; ist es aber mager Fleisch, so wird ein Stücklein Butter zu dem Anbrühen der Wecken genommen; wann der Wecken erkaltet, werden 4 bis 5 Eyergelb mit einem sauren Rohn verrührt, mit dem Braten an den Wecken gerührt; das Weisse wird zum Schaum geschlagen, und darein gerührt, nebst etwas Salz und

Muska-

Muskatennuß; hierauf wird es in einem Blech, das mit Butter geschmiert ist, aufgezogen; wenn es trocken ist, kann man es oben auch schmieren; wer will, kann im Sommer auch Schnittlauch darein thun. Wenn etwas davon übrig bleibt, kann man es zu Schnitten schneiden und in eine Suppe gebrauchen; will man es noch besser haben, so kann man es im Ey umkehren, und im geriebenen Mutschelnmehl und Schmalz backen.

Grundbiren zu kochen.

Wann sie gesotten, werden sie zu Scheiben geschnitten, und dann wird ein Stück Butter mit einem Caffeelöffelein voll Mehl auf dem Feuer abgerührt, und eine Fleischbrühe daran gegossen; wenn es aufgesotten, wird es mit ein paar Eyergelb abgezogen, und dann die Grundbiren darein gethan, und von dem Feuer abgesetzt, auch ein sauber geputzt und gewürfelt geschnittener Häring darein gerührt mit etwas Pfeffer; endlich wird ein Geschirr mit Butter bestrichen, die Erdbiren darein gefüllt, mit geriebenem Käse bestreuet und mit Kohlen aufgezogen.

Knöpflein mit saurem Rohn.

Ein Kreuzerweck wird zu gewürfelten Stücklein geschnitten; alsdann wird von

einer halben Maas sauren Milch der Rohn herab gethan, ein Zwiebelein klein geschnitten und verdämpft, 2 bis 3 Eyer daran geschlagen, Salz nach Gutdünken; man kann auch statt der Zwiebelein Schnittlauch nehmen; dieser Taig wird mit Mehl wie ein Knöpfleinstaig gemacht, und dann im Wasser gesotten, und mit geriebenem Brod geschmälzt.

ErdbirenAuflauf.

Ein halbes Pfund gesottene und geschälte Erdbiren werden auf dem Riebeisen gerieben, ferner wird ein guter halber Vierling Butter wohl gerührt, nebst den Grundbiren mit 6 Eyergelb, von einer Citrone wird das Gelbe abgerieben, und ohngefähr 6 Loth Zucker; wann alles wohl gerührt ist, wird das Weisse zum Schnee geschlagen, und nebst dem Saft von der Citrone darein gerührt, alsdann ein Blech oder Porcellan mit Butter geschmiert und aufgezogen.

Ein Zinnbrey.

Von einem altgebackenen Milchbrod wird die Rinde sauber abgeschnitten, das Innere gerieben mit 3 Eyern und ohngefähr 3 Loth Zucker, auch werden ohngefähr 20 Mandeln abgezogen und zart gestosen, etwas Zimmet und ein wenig Weinbeere dar-

zu genommen: dieses alles wird mit einem Schoppen Milch, worunter etwas Rohn ist, unter einander gemacht, in ein Zinn, das mit Butter geschmiert ist, hineingegossen und auf Kohlen gestellt; auch wird oben ein Deckel mit Kohlen gethan; wenn es anfängt dick und oben gelb zu werden, so ist es fertig.

Ein Krebseyer Käß.

Zwölf bis 13 Krebse werden ausgemacht und zart gestosen, und in einem guten Vierling Butter abgedämpft, alsdann wird 1½ Maas Milch darein geschüttet, und eine Zeitlang daran gesotten, hernach durch ein Tuch gepreßt; wenn es ein wenig gestanden, wird der Krebsbutter oben abgenommen, die Milch in eine Pfanne gethan, nebst ein paar Löffel voll Wein, ein wenig Zucker und sehr wenig Salz; hierauf wird ein Löffel voll Mehl nebst Milch und 7 Eyern, mit ein wenig ganz klein gehacktem Peterling, und dem halben Theil von dem Krebsbutter in die Krebsmilch gerührt, bis es zusammen gerinnt, doch nicht zuviel, daß es nicht hart werde; endlich wird es in löcherichte Formen gegossen, und mit dem Rührlöffel ein wenig vest gedruckt; wann es abgetropft, wird es auf die Schüssel, worinn man es auf den Tisch gibt, umgestürzt, zugedeckt,

auf

auf einen Hafen mit siedendem Wasser gestellt, bis die Sos, wie folgt, zurecht gemacht wird: Nehme den übrigen Krebsbutter samt einem Löffelein voll Mehl, welches auf einer Gluth unter einander gerührt wird, bis es ein wenig schäumt, gieß es mit der abgeloffenen Brühe von dem Eyerkäse an, und laß es unter beständigem Umrühren aufkochen, gieß es über den Käse, und laß es mit den Krebsschwänzen aufkochen; man kann auch ein wenig Zucker und auch ein paar Löffel voll süssen Rohn an die Sos thun.

Gedämpfte Lunge.

Wann die Lunge ein wenig abgesotten ist, wird sie zu kleinen Stücken geschnitten, sodann wird ein Butter heiß gemacht, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln darzu gethan, die Lunge damit gedämpft und Fleischbrühe darzu gegossen; wenn sie so lange gesotten, bis sie waich ist, wird ein Löffel voll Mehl mit einem Stücklein Butter und Eßig mit der Brühe angerührt, an die Lunge gegossen, und noch ein wenig gekocht, auch Salz, Pfeffer, Nägelein nach Gutdünken daran gethan.

Spargeln mit süssem Rohn gekocht.

Diese werden wie gewöhnlich in Salzwasser gebrühet, und dann auf ein Zinn gelegt; ferner nimmt man einen Messerspiz voll Mehl, ein gut Stücklein Butter, 5 bis 6 Eyerdotter, (je nachdem es Spargeln sind,) ein paar kleine Löffel voll Fleischbrühe und einen dicken süssen Milchrohn; dieses alles wird unter beständigem Umrühren ein wenig aufgekocht, und über die Spargeln gegossen.

Spargeln mit Kalbsprießlen.

Die Spargeln werden abgeschnitten so weit sie waich und grün sind, und in einem Salzwasser gesotten, aber nicht zu viel, indessen werden Prießlein schön weiß, auch nicht gar zu waich abgesotten, und zu runden Stücklein geschnitten; hierauf wird ein Stück Butter mit ein wenig geschnittenem Peterling und einem ganzen Zwiebel in einen Fußhafen gethan, bis es angezogen, die Spargeln, wenn sie abgeloffen, werden darzu gethan, nebst den Kalbsprießlen und nach Belieben auch Kalbseuterlen, und ein wenig abgedämpft; alsdann wird etwas fein Mehl daran gestäubt, und mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, wo man es noch ein wenig kochen läßt, daß die Spargeln grün bleiben,

auch thut man ein wenig Pfeffer und Salz nach Belieben hinzu. Vor dem Anrichten werden sie mit etlichen Eyerdottern abgezogen, daß die Sos in der Dicke recht ist.

Ein Spinat mit einem Krebsguß.

Der Spinat wird wie gewöhnlich gekocht: alsdann wird ein Milchbrod in Milch eingewaicht, sodann werden 20 Krebse gesotten, ausgemacht und klein gestosen, mit einem Vierling Butter abgeröstet, und durch ein Tuch gepreßt; dieser Krebsbutter wird mit 5 Eyergelb gerührt, das Milchbrod ein wenig ausgedruckt und hineingerührt, auch die Krebsschwänze, die zuvor geschnitten worden, darein gethan: ferner wird das Eyerweiß zum Schnee geschlagen, und Salz und etwas Ingwer darunter gerührt, man kann auch ein wenig von dem Krebsbutter unter den Spinat rühren; sodann richtet man ihn auf eine nicht zu grose Blatte an, setzt ihn auf eine heisse Asche, oder in eine Tortenpfanne, legt den Guß auf dem Spinat herum, und zieht es mit einem Aufzugdeckel schön gelb auf.

Stockfische mit Erdbiren.

Wenn die Erdbiren gesotten, werden sie rund zu dünnen Scheiben geschnitten, alsdann wird ein Häring gewaschen, geputzt

und ausgegrätet, und zu kleinen Stücklein geschnitten; ferner wird ein Zinn wohl mit Butter beschmiert, mit einer Lage von Grundbiren und Häring belegt, worauf eine Lage Stockfisch, der zuvor zurecht gemacht ist, ein paar Löffel voll süssen Rohn, etwas Muskatenblüthe, und ein wenig Peterling kommt, alsdann kommen wieder Grundbiren, und so wird fortgefahren, bis man 2 oder 3 Lagen in dem Zinn hat: es wird etwas frischer Butter darauf geschnitten, wohl zugedeckt, und auf den Kohlen wohl aufgekocht. Es ist auch nicht zu vergessen, daß bey jeder Lage ein wenig Mutschelnmehl überstreuet, und etwas Salz daran gethan wird.

KäßNudeln.

Man nimmt eine oder zwey Maas Milch, welche über Nacht gestanden, gießt den Rohn wohl davon ab, setzt die Milch mit ein paar Löffel saurer Milch über das Feuer, läßt solche zusammen gerinnen, nur nicht zu hart, daß man die Molken in einem Seiher, oder durch ein Tuch, wohl ablauffen lassen kann; man rechnet zu einer Maas Milch 3 Eyerdotter, welche an die abgeloffene Molken gethan werden, und thut noch etwas Salz und Mehl hinzu, bis es einen Taig gibt, der nicht zu vest ist. Mache

lange

lange Wärgeln davon, in der Länge wie Grundeln, siede sie im Wasser so lang als ein hartes Ey, lasse solche wohl ablauffen, thue den süssen Rohn daran und etwas Salz, schmiere ein beliebiges Geschirr mit Butter und ziehe sie unten und oben mit Kohlen auf.

Krebs-Nudeln.

Es werden die Krebse, wenn sie gesotten und ausgemacht auch gestosen sind, in einem guten Stück Butter, je nachdem man viel oder wenig braucht, geröstet, und der Krebsbutter durch ein Tuch gepreßt; an die Krebse wird eine Milch gegossen, solche ein wenig aufgesotten und auch durch das Tuch gepreßt, so kann man den Krebsbutter vollends abheben und zu dem andern thun. Es werden nach Belieben feine Nudeln mit Eyergelb und süssem Rohn gemacht; wann sie fein geschnitten sind, werden sie in der Krebsmilch abgesotten, darauf wird ein beliebiges Geschirr mit dem Krebsbutter geschmiert, da man die Nudeln ein wenig ablauffen läßt; sodann wird davon ein Geleg in das Geschirr gethan, von den Krebsschwänzen darauf geschnitten, wie auch etwas von dem Krebsbutter, dann wieder Nudeln und so fort bis die Nudeln alle sind, hierauf wird oben wieder Krebsbutter dar-

auf geschnitten, und mit Kohlen oder in dem Backofen aufgezogen, aber daß es noch saftig bleibt, und nur unten und oben ein wenig gelblicht siehet.

NB. In die Nudeln wird etwas Zucker und ein wenig Salz gerührt, wann sie abgesotten sind, auch darfen sie nicht zu viel abgeloffen seyn.

SchaumKlößgen.

Es wird eine Handvoll Mandeln abgezogen und ganz klein gestosen, mit ohngefähr 3 Schoppen guter süsser Milch angerührt, alsdann mit einem Stücklein Zimmet und etwas Citronen auf dem Zucker abgerieben, ein wenig abgesotten, und durch ein Tuch oder Haarsieb getrieben; sollte es nicht süß genug seyn, so kann man noch etwas Zucker nehmen; ferner werden 5 bis 6 Eyerweiß zu einem vesten Schaum geschlagen, worein man zuletzt auch etwas Zucker schlagen kann, es wird eine andere Milch über das Feuer gesetzt, wann solche siedet, wird der Schaum Löffelvoll weis darein gelegt, und mit ein paar Sud abgesotten; die Klößgen werden mit dem Schaumlöffel auf eine Porcellanplatte heraus gesetzt, und obbemeldte Mandelsos heiß darüber gegossen. Will man aber eine gelbe Sos darüber haben, so werden statt der Mandeln Eyergelb

mit etwas mehreren Citronen und Zucker in die Milch gerührt; man kann auch alsdann den Schaum oben mit etwas Zucker besäen, und mit einer glühenden Schauffel oben gelb machen, oder mit etwas geschnittenem Citronat bestreuen. Auf beyde bemeldte Arten kann man es warm oder kalt auf die Tafel geben.

Süsse Rohn Struckeln.

Zwey Eyergelb, zwey Löffelvoll Milch, ein Löffelvoll Zucker wird mit Mehl wie ein Nudelntaig gemacht, davon werden ohngefähr 6 Plätzlein dünn ausgewellet, und ein wenig abgetrocknet; indessen wird eine gute Handvoll Mandeln klein gestosen, und mit Zucker nach Belieben, mit zwey Eyern und einem Dotter angerührt; hierauf werden die Nudelnplätze mit einem sauren Rohn überstrichen, und nach diesem mit der angerührten Mandelfülle; man kann auch mehr Mandeln nehmen und die Fülle dicker machen; alsdann werden die Plätze drey Finger breit zusammen gewickelt, und ein Casserol wohl mit Butter geschmiert, die Plätze werden in der Rundung herumgelegt, daß sie nicht auf einander kommen; ferner wird es auf die Gluth gesetzt, mit einem Deckel, worauf Kohlen sind, zugedeckt, wann es anfängt aufzuziehen, wird es mit Butter

überstrichen, und mit ein wenig Zucker überstreuet; so bald es anfängt oben und unten gelb zu werden, wird etwas siedende Milch daran geschüttet und vollends aufgezogen, daß es eine kurze Sos bekomme; es wird auch ein wenig Zucker in die Milch gethan, und die übrige Milch darzu auf den Tisch gegeben; gleich bey dem Einsetzen der Strukkeln wird etwas Milch in den Casserol gethan.

Ein ServiettenKnopf.

Es werden ein paar Kreuzerwecken wie zu einer Suppe eingeschnitten und mit einer siedenden Milch angebrühet, wann es ein wenig gestanden, läßt man die Milch davon ablauffen, dämpft in einem Stück Butter geschnittenen Peterling und Schnittlauch, thut es dazu nebst Salz nach Gutdünken; sodann wird nach Belieben übriger Kalbsbraten klein gehackt, ungefähr 5 bis 6 Eyer wohl verrührt, und mit dem verhackten Fleisch an die Wecken gerührt; man bindet es in ein Tuch, welches in der Mitte mit Butter überstrichen wird, legt es in siedendes Wasser, welches gesalzen werden muß, läßt es ohngefähr anderthalb Stunden sieden, stürzt es aus dem Tuch um, und macht eine Peterlingsos oder eine Sos von Fleischbrühe, süssem Rohn und Eyerdottern daran.

Man kann es auch ohne Fleisch machen, von dem Wasser daran giessen, und mit Butter schmelzen.

Geröstete Grundbiren.

Diese können, statt der Castanien, auf Gemüser oder in gebratene Gänse gebraucht werden. Die Grundbiren werden geschält, und in der Mitte von einander geschnitten, alsdann werden Fingersdick Stücklein davon abgeschnitten, so daß man sie ohngefähr in der Dicke und Gröse wie die Castanien schneiden kann, hierauf wird ein Zwiebelein klein geschnitten, ein Stücklein Butter in ein Kächelein gethan; wann solcher wohl vergangen, werden die Zwiebeln nebst den Grundbiren darein gethan, und langsam unter öfterm Umschütteln gedämpft, bis sie waich und ein wenig gelblicht sind; noch besser ist es, wenn man Gansschmalz hat, und solche statt des Butters, wenn es heiß gemacht ist, also darinn verfertigt. Gleicher Weise kann man es auch von gesottenen Erdbiren machen, nur müssen sie, damit sie nicht verfallen, schneller geröstet werden.

Bücklinge zu kochen.

Die Bücklinge werden in laues Wasser gelegt; hat man Zeit, solche einen halben Tag im Wasser liegen zu lassen, so ist es

gut,

gut, wo nicht, so müssen sie ohngefähr eine Stunde in lauem Wasser auf gelinde Kohlen gesetzt werden, so wie die Stockfische; wenn sie ein wenig waich sind, werden sie herausgenommen, und die Haut abgezogen, wie bey den Häringen; alsdann wird Butter oder Schmalz heiß gemacht, der Bückling darein gethan und auf beyden Seiten ein wenig gebraten; sodann kann man sie zu einem Gemüß, Sauerkraut, Erbsen, Linsen geben. Will man aber ein Gemüß davon machen, so wird der Bückling auf einer feinen Zinnplatte, Casserol oder feinen Stollkachel gebraten, und neben beyden Seiten werden an den Bückling Eyer geschlagen, aber so, daß sie ganz bleiben; man läßt sie so lang auf der Kohlen stehen, bis das Ey fertig, und nur das Gelbe noch waich ist.

Gerührte Eyer mit Kalbsbraten.

Wenn man übrigen Kalbsbraten hat, werden dünne Stücklein Messerrücken dick und halb Fingers lang, davon geschnitten, 5. 6. oder mehrere Eyer genommen, mit ein wenig süssem Rohn und etwas Salz verkleppert, und nach Belieben auch etwas Schnittlauch darzu genommen; alsdann läßt man ein ziemliches Stück Butter in einer Pfanne oder Casserol wohl zergehen, thut die

Eyer

Eyer darein, und rührt sie langsam um; wenn sie sich angefangen zusammen zu klumpen, so daß sie nicht hart werden, wird das Kalbfleisch darein gethan, noch ein wenig unter einander gerührt, und angerichtet.

ZwetschgenAuflauf.

Wann die Zwetschgen sauber gewaschen sind, werden sie, bis man sie aussteinen kann, im Wasser gekocht; wenn sie ausgesteint sind, werden sie wieder in dem Wasser nebst einem Gläslein Wein, Zucker, Zimmet, geschnittenen Citronen, vollends waich gekocht, daß man sie verrühren kann; alsdann werden 2 - 3 Löffelvoll herausgenommen, und wohl zerrührt oder durch das Haarsieb getrieben, unter die übrige Zwetschgen wird ein Händleinvoll abgezogene und dünn länglicht geschnittene Mandeln gerührt, diese werden in das Geschirr, worinn man es auf den Tisch tragen will, hinein gethan; ferner werden ohngefehr 5 Eyerweiß zum Schnee geschlagen, und dann die durchgetriebene Zwetschgen mit einem Händleinvoll Zucker langsam darein geschlagen; solcher Schnee wird auf den Zwetschgen herum gethan, mit Zucker und groblecht gestosenen Mandeln überstreuet, in der Tortenpfanne oder Backofen langsam aufgezogen, bis der Schnee oben schön gelb und hart wird;

man

man kann auch alle Zwetschgen durchtreiben, mehr Schaum machen, und alle unter den Schaum rühren, und wie obgemeldet damit verfahren.

FischKnöpflein.

Es wird ein Pfund Fische gesotten, ausgegrätet und gehackt, ein Vierling Butter wird weiß gerührt und nach und nach fünf Eyer darein geschlagen, auch ein wenig Peterling und ein klein geschnitten Schalottenzwiebelein, Salz, Pfeffer und Muskatennuß nach Belieben darzu gethan; alsdann wird Mutschelnmehl oder gerieben Milchbrod, wovon die braune Rinde zuvor abgerieben worden, darein gerührt, bis es in der Dicke recht seyn mag; man kann eines davon probiren, und wenn der Taig zu dünn ist, noch etwas Mehl darein thun; hernach werden sie in der Fleischbrühe gesotten, und in einer Suppe gegeben, oder im Wasser gesotten, und mit Butter zu einer Fastenspeise geschmälzet.

Ein Gemüß von Kalbskröß.

Das Kröß wird ausser dem Magen und Borsten sauber gewaschen, weil letzteres zu hart ist, mit ein wenig Butter und Salz im Wasser waich gesotten; darauf wird es mit einem Stücklein Speck und etwas Nieren-

renfett klein gehackt; hierauf nimmt man ein Milchbrod oder Wecken, schneidet die äusserste Rinde weg, waicht das Innere in Milch ein, drückt es ein wenig aus, thut es zu dem gehackten, schneidet ein paar Schalottenzwiebel nebst etwas Schnittlauch und Peterling klein, dämpft es in einem guten Stücklein Butter ab, thut etwas Muskatenblüthe und Salz darzu, rührt dieses alles mit etlichen Eyerdottern an, schlägt das Weisse zum Schnee, rührt es auch hinein, schmiert ein Geschirr mit Butter und zieht es mit Kohlen auf; noch besser ist es, wenn man den Boden mit einem dünnen Buttertaig auslegt und behandelt wie schon gemeldet worden; wenn man will, kann man auch Peterling- und Schnittlauchsos darzu geben.

Omelette von Eyern mit Citronen.

Zehen Eyergelb werden in eine Schüssel gethan, alsdann wird eine Citrone oder Pomeranze auf dem Zucker abgerieben, hinein gerührt, und wohl süß gemacht, das Weisse von den Eyern wird zum Schnee geschlagen, und langsam darunter gerührt; ferner wird ein kleines Becken oder Casserol mit Butter, welcher vergangen seyn muß, wohl ausgestrichen, und nur das Klare genommen; endlich gießt man die Masse darein,

ein, backt sie langsam im Ofen, stürzt sie auf ein Plättlein, und glasirt es oben mit Zucker, das heißt, man streuet es mit Zukker und brennt es mit einem glühenden Eisen.

Gebackene MilchFlädlein.

Es werden, wie gewöhnlich, gute Flädlein gebacken, und völlig 2 Fingerbreit überschlagen; hierauf werden ein paar Eyer verkleppert, die Flädlein darinn umgekehrt, wie ein Schnecke zusammen gerollt, nur nicht gar zu vest, werden in heisem Schmalz schön gelb gebacken, und in der Platte, worinn man sie auf den Tisch geben will, herumgesetzt; alsdann wird folgende Sos daran gemacht: eine Handvoll Mandeln wird zart gestosen, in einer meßingenen Pfanne mit einer Handvoll Zucker gelb geröstet, und mit guter Milch angerührt, diese wird mit ein paar Eyerdottern daran gerührt, und über die Flädlein angerichtet; wer will, kann auch Zimmet daran thun: man kann auch eine Kirschen- oder Hegensos daran machen.

Gefüllte Omelette.

Man backt gute kleine Pfannenküchlein von einem leichten Taig, daß man sie schön dünne machen kann, macht sie nicht zu braun, nur

nur schön gelb, schneidet von einem Wecken oder Milchbrod die Rinde ab, kocht es in der Milch, rührt es mit einem Vierling abgezogener und feingestosener Mandeln und Eyergelb ab, thut Zucker und Citronenschalen nach Belieben hinzu, streicht damit einen jeden Kuchen, rolirt es zusammen, formirt Schnecklein daraus, streicht ein Geschirr mit Butter, setzt sie darein, gießt etwas Butter und süssen Rohn, auch ein wenig Zucker darüber, und läßt sie im Backofen oder in der Tortenpfanne aufziehen.

Omelette von Kalbsnieren.

Der Nieren von dem Kalbsbraten wird mit dem Fetten ganz klein gehackt, nebst etwas Peterling, Schalottenzwiebeln, Gewürz und Salz; rühre es mit ohngefähr 12 Eyern und einem süssen Rohn an, und backe es in der Flädleinspfanne, wie gewöhnlich.

Farce von Austern.

Die Austern werden ausgeputzt und ein wenig blanschirt, und ganz klein gehackt, es wird etwas weiß Brod in Milch dazu eingewaicht, nebst gehackten Sardellen und Schalottenzwiebeln, Peterling, Pfeffer, Salz, und einem Stück Butter; man stoßt es wohl unter einander, rührt es mit Eyergelb

 an,

an, füllt es in die Austerschalen, überstreuet sie mit geriebenem Milchbrod, setzt sie in Ofen; wenn sie ein wenig gelb sind, werden sie nebst ein paar ganzen Citronen, oder nebst um die Platte herumgelegten Citronenschnitzen, zur Tafel gegeben.

Kalbs- oder SchweinenOhren.

Man siedet sie in einer Preß, schneidet sie alsdann langlecht, thut sie in einen Casserol, thut ein Glas Wein, gehackte Citronenschalen, und etwas Saft, Semmelmehl und Peterling, und eine gute Fleischbrühe hinzu; wenn es eine Zeitlang gekocht hat, wird es vor dem Anrichten mit einem Eyergelb angerührt, und mit gebackenem Milchbrod nebenzu garniret: man kann auch eine andere braune oder Zwiebelsos daran machen.

Schnecken zu kochen.

Lasset die Schnecken etlichemal aufkochen, thut sie in kaltes Wasser; wenn sie aus den Häußlein gethan sind, werden sie sauber geputzt; hierauf thut man sie in einen Stollhafen, thut dazu Wasser, ein wenig Butter, ein paar Lorbeerblätter, Zwiebel, Majoran, Salz, etwas Gewürz hinzu, läßt sie einen halben Tag, oder noch mehr langsam fortkochen; alsdann werden

sie noch etlichemal durch ein laulichtes Wasser, damit sie nimmer schlinzericht seyen, heraus gewaschen; man siedet die Häußlein im Salzwasser, putzt sie sauber, und läßt sie wohl auslauffen, macht eine Farse mit etwas eingewaichtem Milchbrod, Majoran, etwas Schalottenzwiebel, ein wenig Citronen, Muskaten, etwas Pfeffer, ein Stücklein Butter, ein wenig Peterling, man kann auch etwas Sardellen darein schneiden; wenn die Farse wohl unter einander gemacht ist, wird ein wenig davon in das Häußlein nebst einem Schnecken gefüllt, und oben wieder mit der Farse vest zugemacht; hernach thut man es in ein Geschirr zum Aufkochen; thut daran eine gute Fleischbrühe, Citronen, Muskatennuß, Semmelmehl, und ein Stücklein Butter; wenn sie eine Viertelstunde gekocht, legt man die Häußlein heraus auf die Schüssel, ziehet die Sos mit ein paar Eyergelb ab, und gießt sie darüber.

Würstlein von Hühnerbrüstlein oder Kalbfleisch.

Wenn man etwas übrig hat von gebratenem Kalbfleisch, das nämlich weiß ist, oder Brüstlein von jungen oder welschen Hünern, wird es ganz klein gehackt, darunter kann man auch etwas von frischem Speck

 hacken,

hacken, thut von einem Wecken das Aeussere hinweg, kochet das Innere in süssem Rohn ein wenig kurz, thut ein wenig Muskatenblüthe, Majoran und ein wenig Pfeffer daran, rührt es unter einander, schlägt von 4 oder 5 Eyern das Weisse zu Schnee, füllet es in sauber geputzte schweinene Därme, macht sie in siedend Wasser oder Milch fertig und bratet sie in Papier auf dem Rost ein wenig gelb mit Butter.

Bratwürstlein in der Sos.

Man nimmt ordinäre gute Bratwürste, bindet sie fingerslang, bratet sie wie gewöhnlich in dem Butter, macht zuvor eine Sos, dämpft ziemlich Zwiebel im Butter, bis sie gelb sind, stäubt etwas Mehl daran, und thut ein Glas guten Wein, etwas Citronen nebst dem Saft, und ein wenig Pfeffer hinzu, läßt es aufkochen, samt einer guten Fleischbrühe, schneidet die Bratwürste, wo sie zusammen gebunden sind, von einander und gießt die Sos darüber.

Nudeln a la Palfi.

Es werden von zwey Eyern Nudeln gemacht, und nicht gar zu fein geschnitten, solche werden schön gelb im Schmalz gebakken, und auf ein Fließpapier gelegt, alsdann wird folgender Crem gemacht: man

nimmt einen guten halben Vierling Butter, 3 bis 4 Löffelein voll fein Mehl, rührt es mit anderthalb Schoppen guter Milch an, thut einen Löffel voll Zucker daran, kocht einen Crem davon, bis er wie ein Kindleinsbrey ist; wenn er zu dick ist, schüttet man noch ein wenig Milch daran; hierauf nimmt man eine Platte, belegt sie mit gerösteten Nudeln und dann etwas Zucker, bedeckt sie von dem Crem mit einem Löffel, überstreuet den Crem wieder mit Nudeln, und streuet sie mit Zucker, bedeckt solche wieder mit dem Crem, und dann wieder mit Nudeln, welche abermalen mit Zucker überstreuet werden; man muß es so einrichten, daß die Platte nicht zu groß sey, und auf diese Art die ganze Masse hinauf gehe. Man kann auch eine Citrone auf dem Zukker abreiben, und statt des Zuckers in den Crem thun. Wenn es also beysammen ist, wird es auf eine heise Asche gestellt, mit einem Deckel, worauf etwas Kohlen sind, zugedeckt, oder in ein Backöfelein gestellt, nur so lange, bis es wieder ganz warm ist.

Grundbiren Knöpflein.

Es wird ohngefähr ein Vierling Butter mit 5 oder 6 Eyern weiß gerührt; alsdann werden 2 grose Handvoll geriebene Wecken oder Semmelmehl, auch eben so viel gesot-

tene und geriebene Grundbiren, etwas Salz, ein wenig Pfeffer und Majoran dazu genommen, die Masse wird wohl unter einander gerührt, und Knöpflein daraus formirt, welche in Wasser gesotten und mit geriebenem Brod geschmälzt werden.

Eine andere Gattung.

Es wird, wie oben gemeldet, Butter und Eyer mit einander gerührt, solches mit geriebenen Grundbiren und einem Eßlöffel voll weiß Mehl wie ein dicker Knöpfleinstaig nebst Salz angemacht; hierauf nimmt man ein wenig Mehl in die flache Hand, nimmt einen Löffelvoll von dem Taig, macht sie rund wie Knöpflein, siedet sie alsdann im Wasser und schmälzt wie oben gemeldet worden.

CremKnöpflein.

Es wird ohngefähr ein halber Vierling Butter, ein halber Schoppen Milch, auf das Feuer gesetzt und siedend gemacht; ferner wird, bis der Taig dick ist, Mehl hinein gerührt; wenn der Taig erkaltet, werden ohngefähr 6 Eyer daran geschlagen, Knöpflein davon eingelegt, im Wasser mit Salz gesotten, und nach Belieben geschmälzt: man kann sie auch in der Fleischbrühe sieden, und in die Suppe geben: den Taig kann man

man auch wie Caffeeküchlein aufsetzen, und backen, auch davon in eine Suppe geben.

Ein Aufgezogenes von Grießmehl.

Man macht eine halbe Maas Milch mit einem halben Vierling Butter siedend, rührt Grießmehl darein und läßt es kochen, bis es wie ein Brey ist, alsdann setzt man es vom Feuer ab und läßt es erkalten; ferner wird ein starker Vierling Butter mit 6 Eyergelb gerührt, und dann der Grießbrey hinein gerührt, nebst etwas geriebenem Zukker, das Weisse vom Ey wird zum Schnee geschlagen, und auch darein gerührt, zuvor aber werden ohngefähr 4 Flädlein, wie gewöhnlich, gebacken, welche in der Gröse geschnitten seyn müssen, wie die Form, worinn man das Gemüß aufziehen will; endlich wird das Geschirr mit Butter geschmiert, der Boden wohl Fingersdick mit dem gerührten Grieß bedeckt, alsdann wird ein Flädlein mit Aprikosen-Marmelade überstrichen, auf das Grieß gelegt, und wieder mit einem Flädlein zugedeckt, hierauf wieder von dem Grieß und wieder so eingefüllt, und bedecktes Flädlein alsdann aber wieder von dem angerührten Grieß, und so in einer Tortenpfanne oder Backofen langsam aufgezogen; man kann auch die Flädlein

mit etwas anders vom Eingemachten füllen, nur darf das Eingemachte nicht viel Brühe haben; man kann auch eine gute Quitten- oder Aepfelfülle nehmen.

Gebackene Eyer.

Die Eyer werden nicht ganz hart gesotten, nur daß das Gelbe waich bleibe; hierauf wird die Schale abgeschält, in einen gebrüheten Taig umgekehrt, und im Schmalz gebacken; sodann kann man eine gute braune Sos darüber machen, oder die Eyer in einer braunen Suppe geben.

Gefüllte Eyer.

Die Eyer werden hart gesotten, in der Länge mitten von einander geschnitten, das Gelbe herausgenommen, und in einem Schüsselein zerdrückt, ein paar Löffel voll Semmelmehl darein gethan, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln in einem Stücklein Butter abgedämpft und ein wenig Salz darzu gethan, dieses wird mit Eyergelb und ein wenig dicken süssen Rohn angerührt, daß es wie ein Brey ist; alsdann werden die halbe Eyer gefüllt, etwas süsser Rohn in einen Casserol oder flache Schüssel gethan, worzu etwas Zucker genommen wird, die Eyer darein gesetzt, daß sie völlig um die

Hälfte

Hälfte im süssen Rohn sitzen, und sodann auf etwas Kohlen und mit einem Deckel, worauf auch Kohlen sind, aufgezogen; der süsse Rohn darf nicht ganz eingesotten seyn, damit man sie noch mit der Sos auf den Tisch geben kann. Auf diese Art kann man auch die Eyer in einer Schalotten- oder sauren Sos machen.

ReißAuflauf.

Ohngefähr ein halber Vierling Reiß wird wohl gewaschen, und mit guter Milch, worunter auch etwas süsser Rohn seyn darf, sehr langsam gekocht, so daß man ohngefähr eine halbe Maas Milch darzu gebraucht; von Anfang wird ein Stücklein Zimmet darein gekocht, und zuletzt Zucker darein gethan, bis es wohl süß ist; wenn es dann wie ein Brey eingekocht ist, läßt man es erkalten, schlägt ohngefähr 6 bis 8 Eyerweiß zum Schnee, rührt es ganz locker unter das Reiß, gießt es auf eine Porcellanplatte oder sonst in ein Geschirr, überstreuet es dick mit Zucker, und läßt es in einer Tortenpfanne langsam aufziehen, so daß es eine schöne gelbe harte Cruste oben hat.

KrebsDampfnudeln.

Von ohngefähr 12 Krebsen, die nicht gar zu klein sind, wird, wie schon mehrma-

len gemeldet worden, von einem vollen Vierling Butter ein Krebsbutter gemacht; wenn der Butter ausgepreßt worden, gießt man an die Krebsschalen ohngefähr einen Schoppen gute Milch, preßt sie wieder durch das nämliche Tuch in ein besondres Geschirr, und macht einen Dampfnudeln Taig auf folgende Art:

Ein völlig halbes Pfund Mehl wird mit drey kleinen Eyern, etwas lauer Milch und einem Löffel voll guter Bierhefen, auch etwas Salz, wie ein gewöhnlicher Dampfnudeln Taig angemacht; wenn solcher wohl geklopft worden, läßt man ihn noch ein wenig gehen, nimmt ihn auf das Nudelnbrett heraus, wellet ein viereckigtes Stück nicht gar Fingersdick aus, überstreichet es wohl mit dem Krebsbutter, doch so, daß noch etwas davon überbleibt, schneidet nicht gar einen Finger breit und anderthalb Finger lang Riemen davon, rollt einen jeden auf, setzt sie so gerad als möglich auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie langsam gehen, nimmt das Obere von der Krebsmilch in einen Casserol oder Becken, doch nicht mehr, als daß die Dampfnudeln einen halben Finger dick darein zu sitzen kommen; wenn die Milch oben keine Fette mehr hat, muß noch etwas von dem Krebsbutter dar-

zu gethan werden; hernach setzt man die Dampfnudeln in dem Blech herum, stellet sie auf Kohlen, decket sie mit einem wohlschliessenden Deckel zu, worauf ein wenig Kohlen, oder heisse Asche gethan wird, weil sie mehr von dem Dampf als dem Feuer müssen aufgezogen seyn, indem sie oben nicht gelb werden, sondern nur fertig seyn müssen; wenn sie wohl aufgezogen, werden sie mit dem übrigen Krebsbutter vollends überstrichen; wenn sie unten recht schön gelb sind, wird von der übrigen Krebsmilch, welche siedend seyn muß, mit einem Löffel ein wenig darzwischen gegossen, aber nicht mehr, als daß sie unten etwas saftig davon seyn: alsdann werden sie ausgestochen, und auf einer Platte auf den Tisch gegeben; wer will, kann auch die übrige Krebsmilch auf den Tisch geben.

KlumpenNudeln.

Es werden ohngefähr drey Händevoll Mehl, ein paar Handvoll sogenannte Knollen von saurer Milch, drey Eyer, ein paar Löffelvoll Bierhefen, etwas Salz, unter einander gemacht, daß es ist wie ein vester Knöpfleinstaig; hierauf wird der Taig auf das Nudelnbrett heraus gethan, ein paar Wärgeln davon gemacht, Stücklein daraus

ge-

geschnitten wie ein kleines Ey, hieraus wieder langlechte Wärgeln gemacht und auf ein Brett, mit Mehl bestreuet, gesetzt, worauf man sie gehen läßt, sie darfen aber nicht viel gehen, sonst bleiben sie nicht hoch; alsdann wird in einem Becken oder Casserol ein Stück Butter zerlassen, und ein klein wenig gute Milch daran geschüttet, und dann wie obige Dampfnudeln aufgezogen, sie darfen oben auch keine Schärre haben; wenn sie unten schön gelb sind, wird ein wenig süsser Rohn daran gegossen, daß sie wohl saftig bleiben, alsdann werden sie ausgestochen und auf den Tisch gegeben; wenn man ein wenig sauren Rohn unter den süssen thut, ist es auch recht gut.

Von dem nämlichen Taig kann man auch

KlumpenKüchlein

im Schmalz backen, nur wird dazu ein wenig Butter in den Taig genommen, länglichte Küchlein daraus gewärgelt, und wenn sie gegangen (aufgenommen), ehe man sie im Schmalz backt, ein Schnitt oben hinein gemacht.

HammelsWürste.

Diese können auch als ein Gemüß gegeben werden. Das Blut von einem Hammel

mel wird durch einen Seiher in eine Schüssel gethan, und nicht gar so viel gute Milch als es Blut ist, darzu genommen, ein Zwiebel wird klein geschnitten, und in einem Stücklein Butter verdämpft, hernach mit Salz auch darzu gethan; die Würste müssen wohl gesalzen seyn, Pfeffer, Nägelein, Majoran kommt nach Belieben hinzu; dieses wird wohl unter einander gemacht; wenn die Därme von dem Hammel sauber geputzt, eingefüllt, und im Wasser wie andere Würste verwellet sind, weil es grose und dicke Därme sind, füllt man sie strichweis, thut die dicken zuvor ins Wasser, läßt es aber ja nicht sieden; wenn sie fertig sind, welches man wissen kann, wenn man mit einer Gabel hinein sticht und kein Blut mehr heraus lauft, werden sie heraus gethan. So kann man davon zu allen Gemüsern auf den Tisch geben; will man sie als Gemüß geben, werden die dicken Würste genommen, und zwey Finger breite Rädlein davon geschnitten, etwas Butter wird heiß auf einer Platte gemacht, die Rädlein darauf herum gesetzt, und dann mit viel klein geschnittenen Zwiebelen im Butter gelb gemacht und geschmälzt. Noch besser aber ist es, wenn man eine Bratensbrühe von Kalbfleisch oder Capaunen, oder einer Gans hat, und sie in der Platte statt des Butters

ters heiß macht, die Wursträdlein darein setzt, und oben mit Zwiebeln schmälzet. Man kann die Würste auch wie andere Blutwürste etliche Tage aufbehalten und dann, ehe man sie braucht, im Wasser warm machen.

Morcheln zu kochen.

Die Morcheln, davon die grünen viel besser sind, werden im Wasser etlichemal abgesotten, und zuletzt aus dem frischen Wasser gedruckt; alsdann wird süsser Rohn heiß gemacht, ein wenig Salz und Muskatenblüthe, auch etwas klein geschnittener Peterling darzu genommen, und die Morcheln darinn gekocht und angerichtet; man kann auch den Peterling unterlassen, und Zucker in den Rohn thun.

Ein aufgezogenes Mandelmuß.

Es wird von einem Schoppen Milch ein Brey von Mutschelnmehl gekocht, wie ein Kindleinsbrey; ferner wird ein starker halber Vierling Butter mit 5 oder 6 Eyergelb und mit einem starken halben Vierling zart gestosenen Mandeln gerührt, nebst Zukker nach Belieben; hierauf wird der Brey darzu gerührt, das Weisse vom Ey zum Schaum geschlagen, darunter gerührt, ein Blech mit Butter geschmiert und aufgezogen.

Gute allgemeine Knöpflein.

Ein paar Kreuzerwecken werden zu gewürfelten Stücklein geschnitten, alsdann für 2 Kreuzer saure Milch, wovon der Rohn weggenommen worden, wie auch 4 bis 5 Eyer darzu genommen und ein Zwiebel klein geschnitten und im Butter verdämpft; man kann auch grüne Zwiebel, auch etwas grünen klein geschnitten gewürfelten Speck, welcher zuvor ein wenig zerlassen seyn muß, darzu nehmen. Dieses alles wird nebst Salz unter einander gemacht, und so viel Mehl darzu genommen, bis es einen lockern Knöpfleinstaig giebt; die Knöpflein werden endlich im Wasser gesotten, und mit geriebenem Brod geschmälzt.

Krebsmuß von Wecken.

Zween Wecken werden eingeschnitten, wie zu einer Suppe, und Krebse nach Belieben genommen, gesotten, ausgemacht, gestosen; und in einem starken halben Vierling Butter geröstet; diese werden mit einem Schoppen Milch abgelöscht, wenn solche eine Weile daran gesotten, werden sie durch ein Tuch gepreßt und die Wecken damit angebrühet; wenn die Wecken ein wenig gestanden, und alle Milch an sich gesogen haben, werden 5 Eyer verkleppert und daran gerührt, nebst den

den Krebsschwänzen, die zu Stücklein geschnitten werden, Salz nach Belieben hinzu gethan, ein Geschirr mit Butter geschmiert und aufgezogen.

Ein Krebsgemüß.

Es wird eine Form genommen, wie ein kleiner Blumenscherbe, diese wird mit dünne geschnittenem grünen Speck ausbelegt, alsdann werden 4 grose Krebse, so hoch als die Form ist, in 4 Ecken darein gestellt, daß die Schwänze unten zusammen kommen; ferner werden 4 Riemen Kalbfleisch ohngefähr 2 Finger breit gespickt, und in die andere 4 Ecke gelegt, sodann wird ein Stücklein Kalbfleisch mit etwas Nierenfett, etwas in der Milch eingewaichtem Wecken, nebst etwas zerlassenem Krebsbutter, und zwey bis drey Eyern, daß der Taig nicht gar zu dünne wird, angemacht, ein wenig geschnittener Peterling und Salz nach Gutdünken hinzugethan; mit dieser Masse wird die Form voll ausgefüllt, im Backofen langsam gebacken: wenn es fertig ist, wird es umgestürzt, der Speck davon genommen, und eine Krebssos darüber gemacht.

Apfelmuß.

Ein Apfelmuß wird gekocht mit Zucker, Zimmet und Rosinlein, wie gewöhnlich;

hier-

hierauf wird es auf eine Porcellanplatte, oder auf ein Becken gegossen; alsdann werden, je nachdem es ein groses Geschirr ist, 4 bis 6 Eyerweiß zu einem dicken Schnee geschlagen, worunter zuletzt eine Handvoll Zucker gemengt wird; dieses wird dem Apfelmuß gleich herum gestrichen, noch mit etwas Zucker bestreuet, und in dem Backofen, oder in der Tortenpfanne langsam aufgezogen, bis es eine gelbe Cruste hat, unten darf es nicht viel Hitze haben; endlich werden ein wenig ganz fein gestosene Mandeln auf dem Schnee herum gestreuet.

Eine andere Gattung.

Es werden etliche Händevoll Haußbrod gerieben, worunter etwas Zucker gemengt wird; alsdann wird ein Schmalz in einem Becken oder in einer flachen Schüssel siedend gemacht, von den Brosamen darein gestreuet, daß der Boden wohl bedeckt ist; hierauf wird es mit dünne geschnittenen und geschälten Aepfelschnitzlein eine Handhoch aufgefüllt, worzu auch noch etwas Zucker genommen werden kann; endlich wird es wieder mit obbemeldten Brodbrosamen Fingersdick bedeckt, dann wieder siedend Schmalz darauf gegossen und mit Kohlen aufgezogen, bis es rösch ist. Wenn man es besser

will, kann man auch gestosene Mandeln und Zimmet unter die Brosamen mischen.

Sauerampfer zu kochen.

Die Sauerampfer werden abgebrochen, die Stiele davon weggenommen, sauber gewaschen, und ganz klein gehackt; hierauf läßt man ein gutes Stück Butter zergehen, aber nicht heiß werden, dämpft die Sauerampfer lang und langsam darinnen; wenn solche noch jung sind, können sie unausgedruckt genommen werden, sind sie aber gegen dem Spätjahr schon alt, so werden sie nach dem Hacken, damit die gröste Brühe davon gehe, ausgedruckt; alsdann werden 4 bis 5 Eyer hart gesotten, die Eyer mitten von einander geschnitten, das Gelbe in ein Schüsselein gethan, und solche mit einem Löffel so zerdruckt, daß es wie ein Brey ist, auch mit 2 sauren Rohn von 2 Schoppen Milch vollends angerührt; eine kleine Viertelstunde vor dem Essen wird diese Masse an die Sauerampfer gerührt, noch ein wenig mit aufgekocht, und dann angerichtet, etwas Salz darzu muß nicht vergessen werden; so kann man die halbe weisse Eyer darauf herum legen. Diese Masse ist nicht weiter als zu einem guten Teller voll: man kann auch die halbe weisse Eyer mit gerührten Eyern füllen.

Gefüllter Omelett statt eines Gemüses.

Es wird in einer grosen Flädleinspfanne ein Omelette von ein wenig Mehl, 3 bis 4 Eyern und guter süsser Milch oder Rohn gebacken, der Omelett muß aber dicker als sonst die gewöhnliche Flädlein seyn, hingegen muß man Acht geben, daß er aussen am Rande gleich rund und so dick als in der Mitte sey; auf der einen Seite wird er schön gelb, und auf der andern etwas weniger gelb gebacken; ferner wird ein Zinn mit Butter geschmiert, und der Omelett auf der wenig gebackenen Seite auf das Zinn gethan, alsdann kann man den Omelette füllen mit was man will, als gekochtem Hopfen, einem Sauerampfer Gemüß, mit Spargeln, die als ein Gemüß gekocht sind, mit Brockelerbsen, Carviol, auch gekochten Aepfeln, und dergl. Der Omelett muß an dem Rand ohngefähr 2 Finger dick ungefüllt bleiben; es werden ringsherum ohngefehr einen halben Finger lang Schnitte hineingeschnitten, daß man den Omelette auf dem Gemüß einen halben Finger lang einschlagen kann; sodann wird der Omelett oben mit Butter geschmiert, und sowohl das Gemüß als Omelett mit geriebenem Milchbrod überstreuet, welches auf eine gelinde Kohle gesetzt, und mit einem Sturzdeckel oben mit Kohlen gelb gemacht wird.

ReißPudding.

Der Reiß wird gestosen und dick in der Milch gekocht, ferner wird der Reiß mit Butter und Eyern nach Gutdünken wohl gerührt, doch etwas mehr gelb als Eyerweiß, auch Zucker, Citronen, Citronat und Pomeranzenschalen nach Belieben hinzugethan; hierauf wird ein Tuch mit Butter geschmiert, die Masse vest darein gebunden, und ein paar Stunden im Wasser gesotten; oder es wird ein Casserol mit Butter geschmiert, die Masse darein gegossen, mit einem Tuch vest zugebunden, und auch im Wasser gesotten. Man kann auch in den Casserol oder auf das Tuch, ehe es eingefüllt wird, zur Zierde etwas herumlegen, nämlich von Zibeben, Citronat, oder ein paar schöne Eyerflädlein backen, aber nur schön gelb von Dottern, solche wie einen Finger breit schneiden, und damit das Tuch, wie ein Gitter belegen.

Eine andere Gattung.

Der Reiß wird gestosen, wenn er zuvor sauber gewaschen und getrocknet worden, in der Milch gekocht, und wie obiger behandelt; wenn die Hälfte davon in das Tuch gegossen ist, wird er mit etwas Eingemachtem überlegt, das übrige vollends darauf gegossen,

und

und damit wie mit obigem verfahren; man kann auch von dem Eyerweiß etwas darzu schlagen, aber den Schnee nicht stark schlagen. Diesen Pudding kann man auch im Backofen oder in der Tortenpfanne aufgezogen machen: man schmiert ein Casserol mit Butter, belegt es mit einem mit Butter beschmierten Papier aus, gießt die Masse darein und zieht es schön gelb auf.

Ein Pudding von Wecken.

Es wird von 3 harten Wecken die Rinde abgeschnitten, das andere auf dem Riebeisen gerieben, solches wird nun in der Milch dick gekocht, und mit 2 ganzen Eyern und ohngefähr 10 Dottern wohl gerührt; wann das Gekochte zuvor etwas erkaltet, wird ohngefähr ein halber Schoppen süsser Rohn darzu gethan, nebst etwas Zucker und klein geschnittenen Citronen, sodann wird ein Casserol (man kann es auch in ein Tuch binden wie andere Pudding) oder sonst eine runde Form mit Butter beschmiert, und jenes darein gegossen, mit einem Tuch vest zugebunden, und im Wasser gleich andern Puddings gesotten. Die Sose an alle diese Puddings kann nach Belieben von Citronen, von Wein, Kirschen, Hegen ꝛc. gemacht werden.

Ein Auflauf von Erdbiren.

Es werden ohngefähr 10 Erdbiren gesotten und gerieben, und in einer guten süssen Milch oder süssem Rohn, wie ein Brey gekocht; hierauf wird ein halber Vierling Butter samt dem erkalteten Brey und 8 Eyergelb wohl gerührt, nebst etwas Zucker und Citronen, das Eyerweiß wird zu Schnee geschlagen, eingefüllt und aufgezogen.

Carviol mit Citronensaft oder Estragoneßig gekocht.

Der Carviol wird wie sonsten verwellet, und eine gewöhnliche Butterbrühe daran gemacht, alsdann wird entweder ein paar Löffel voll Estragoneßig daran gethan, oder Citronensaft, bis es säuerlecht ist; ehe man es auf den Tisch gibt, wird die Sos mit ein paar Eyerdotter abgezogen.

Würstlein, die sehr gut zu einem Gemüß zu geben.

Es wird ein Stücklein Schweinen-Fleisch, welches saftig ist, entweder die Lendenbrätlein, oder vom sogenannten abgedeckten Haustück ohngefähr ein Pfund mit einem Vierling von der inneren Fette, oder sogenanntem Schmeer recht scharf eingehackt; ferner wird von einem Kreuzer Milchbrod

brod die Rinde abgeschnitten, das Innere in einem halben Schoppen guter süsser Milch eingewaicht, alsdann wird das gehackte Fleisch nebst dem Milchbrod unausgedruckt mit 4 bis 5 Eyern wohl mit einander mit der Hand, wie andere Bratwürste, geschafft, wie auch ein Zwiebelein klein geschnitten, und im Butter verdämpft, Salz, Muskatenblüthe, ein wenig Pfeffer darzu genommen und alles wohl unter einander gemacht; hierauf wird es in Bratwürstdärme eingefüllt, eines Fingerslang unterbunden, aber nicht zu vest, daß sie nicht aufspringen, alsdann im Wasser und einer schlechten Milch verwellet, bis sie fertig sind; endlich werden sie in einem Butter ein wenig gelb gemacht, von einander geschnitten, und auf den Tisch gegeben; man kann sie auch im Wasser oder Milch 2 bis 3 Tage aufbehalten.

Citronen- oder PomeranzenAuflauf.

Es werden 2 Vierling Butter mit 12 Eyerdottern wohl gerührt, 2 Citronen auf dem Zucker abgerieben, und auch darzu genommen, 2 Eßlöffel voll fein Mehl mit siedender Milch angebrühet, und mit 2 Eyern glatt gerührt, wenn es nicht süß genug ist, wird noch Zucker darzu genommen; hierauf werden 6 Eyerweiß zum Schaum geschla-

gen, und darein gerührt, sodann wird der halbe Theil in das beliebige Geschirr zum Aufziehen gethan, und eine Citrone, wenn das Weisse alles abgeschält worden, zu dünnen Scheiblein geschnitten, und darauf herum gelegt; die übrige Masse wird vollends darauf langsam aufgezogen. So macht man es auch von Pomeranzen, worzu auch eine genug ist; man kann auch das gebrühte Taiglein kochen, wie sonsten die gebrühten Taige, aber sehr glatt rühren.

Taubenheimisches Muß.

Von 3 Wecken werden die Rinden abgeschält, und in eine Schüssel eingeschnitten, wie zu einer Suppe; darauf wird ein Vierling Butter geschnitten, und so viel siedende Milch daran gegossen, als es anschlukken mag; wenn es etwas erkaltet, wird es mit ohngefähr 10 Eyern angerührt, wovon das meiste Weisse zum Schnee geschlagen wird, und Zucker bis es süß genug ist, darzu gethan; der halbe Theil oder auch mehr wird ins Geschirr, worinn es aufgezogen wird, gethan, und mit etwas vom Eingemachten überlegt, und vollends übergossen, und schön aufgezogen; man kann auch Citronen, Zimmet und Citronat darein thun, und ungefüllt lassen.

Einen Krebsbutter zu machen.

Die Krebse werden mit Salz gesotten, die Schalen davon abgemacht, die Gallen oder Magen davon heraus gethan, und sodann wird von den Krebsen alles was roth ist, auch die Füsse, genommen, nur der dicke Bauch wird weggeworfen, welcher einen üblen Geschmack macht, und nichts zu der Farbe beyträgt; die Schalen werden also klein gestosen, und nach Proportion der Krebse in einem guten Theil Butter wohl verdämpft; ferner wird etwas Fleischbrühe daran gegossen, womit man es ein wenig kochen läßt, und alsdann durchgepreßt. Will man eine Krebssuppe davon machen, so wird, wenn die Krebse gedämpft sind, so viel Mehl daran gethan, als man glaubt, daß die Brühe etwas dicklecht darvon wird; wenn es noch ein wenig gedämpft, wird gute Fleischbrühe daran gethan, und aufgesotten, endlich durch ein Haartuch oder Haarsieb gegossen. Auf solche Weise kann man es zu einer Krebssuppe gebrauchen, und entweder süssen oder sauren Rohn mit Eyerdottern legiren.

Pudding von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch, wie gewöhnlich, gewässert und abgekocht worden, wird ein

Stück Butter nach Proportion der Stockfische gerührt, von einem paar Wecken oder Milchbrode die Rinde abgeschnitten, auch in Milch eingewaicht und ausgedruckt; dieses alles wird mit einigen Eyern, mit etwas Schalottenzwiebeln, einigen Löffeln voll süssem Rohn wohl unter einander gerührt, und dann der Stockfisch mit etwas Salz darein gerührt, eine Form mit Butter geschmiert und mit geriebenem Brod gestreuet. Also kann man es in einer Tortenpfanne aufziehen, oder man bindet es in ein Tuch, und siedet es im Wasser. Das Tuch muß immer vorher, ehe man es einfüllt, mit Butter beschmiert werden. Es kann auch mit ein wenig Mehl und Eyerdottern und Peterling eine Rohnsos daran gemacht werden.

Ein Kirschenmuß.

Es wird ein Wecken gewürfelt geschnitten, und in Milch eingewaicht; wenn er waich ist, wird er ein wenig ausgedruckt, und in eine Schüssel gethan, worinn man einen halben Vierling Butter daran zergehen läßt; ferner werden 4 bis 5 Eyer verkleppert und an die Wecken gerührt, nebst einer Handvoll Zucker, die Kirschen werden darein gethan, und in einem Becken mit siedenden Schmalz aufgezogen. Man kann

auch statt der Kirschen entweder Aepfelschnitzlein, die vorher ein wenig abgedämpft, oder gewürfelt geschnitten sind, oder auch Quitten darein thun, mit Zucker und Zimmet bestreuen, und auf den Tisch geben.

Spinat mit gerührten Eyern.

Dieser wird auf die allgemeine Art gut gekocht, nämlich, wenn der Spinat gebrühet, gewässert, ausgedruckt und nicht gar zu klein gehackt ist, werden in einem guten Stück Butter 2 bis 3 Löffel voll Mehl, nach dem Verhältniß des Spinats, klein geschnittene Zwiebelröhrlein abgerührt nur bis es schaumt; der Spinat wird darein gethan, langsam durchgedämpft, und mit guter Fleischbrühe angerührt, bis es in der gehörigen Dicke ist, sodann thut man Salz und Muskatenblüthe daran, und läßt es aufkochen; hierauf werden von Hefen- oder Milchbrod-Taig sogenannte Hefen-Wecklein gemacht, welche man auch zuweilen vom Backwerk übrig hat, von diesen wird die äussere Rinde ein wenig abgerieben, nicht gar die Hälfte oben davon weggeschnitten, die innere Brosamen heraus gethan, ein paar Eyer mit guter süsser Milch verkleppert, die Wecklein darinn eingewaicht, und mit dem Löffel davon etlichemal übergossen, daß sie aller Orten waich werden; alsdann werden

sie im Schmalz schön gelb heraus gebacken, und mit sogenannten gerührten Eyern gefüllt, und auf dem Kraut herum gesetzt. Die gerührte Eyer werden folgenderweise gemacht: Man verkleppert etliche Eyer mit einem Löffelein voll dicken süssen Rohn, thut etwas Salz und ein wenig Schnittlauch darunter, und läßt ein Stück Butter in einem meßingenen Pfännlein zergehen, thut die Eyer darein, rührt sie auf dem Feuer um, bis sie angezogen haben und zusammenklumpen, jedoch daß sie darzwischen noch saftig seyen.

Gedämpfte Aepfel mit einem Guß.

Die Aepfel werden gekocht wie zu einem Compot, daß sie wohl eingekocht seyen, und nicht viel Sos haben; alsdann werden sie auf der Platte, worauf sie auf den Tisch gegeben werden, aufgesetzt, daß sie so vest, als es möglich, auf einander liegen; hierauf wird ein Vierling Mandeln zart gestossen, und mit ein paar Handvoll Zucker und ein paar Eyerweiß nebst geschnittenen Citronen wohl gerührt; ferner werden noch ohngefähr 4 bis 5 Eyerweiß zum Schnee geschlagen, unter die Eyer gerührt, und auf den Aepfeln herum gethan; man setzt solche auf eine nicht gar zu heise Kohle, und legt einen Ring von Blech auf die Platte, da

sie

sie alsdann mit einem Deckel mit Kohlen, oder in dem Backofen in der Tortenpfanne, in welchem Fall man keinen Ring nöthig hat, aufgezogen werden; die Platte muß entweder von gutem Porcellan oder von Blech seyn; man kann es auch in einem Becken machen. Wenn der Mandelguß aufgesetzt ist, muß er oben wohl mit Zucker bestreuet werden.

Ein Gemüß von Erdbiren.

Wenn die Erdbiren gesotten, werden sie zu Rädlein geschnitten, alsdann werden einige Zwiebelen und Peterling im Butter verdämpft, Häring klein geschnitten, etliche Eyer verkleppert, mit Milch verdünnert, die Erdbiren samt den andern darein gerührt, eine Kachel mit siedend Schmalz gemacht, jenes darein gethan und aufgezogen. Salz und etwas Pfeffer ist auch nicht zu vergessen.

Ein Gericht von Prießlen.

Es werden 3 bis 4 paar Prießlen gesotten, und klein gehackt; hierauf wird ein Vierling Speck klein geschnitten, auch einige Schalotten und einige andere Zwiebel, dieses wird mit einem Stücklein Butter verdämpft; wenn es wohl angezogen hat, wird ein Ey daran geschlagen und umgerührt, bis es angezogen hat, und dann

wird

wird es zu den Prießlen gerührt, nebst noch ein paar Eyern und ohngefähr 4 Dottern, Salz und Muskatenblüthe, auch etwas guter Fleischbrühe; ferner wird ein Geschirr mit Butter geschmiert, und auf den Boden auch ein Papier mit Butter geschmiert, das Angerührte darein gethan, und im Backofen fertig gemacht, und dann wird eine braune Sos daran gemacht. So kann man es auch von kaltem Braten machen, auch von Wildprett, da man ein hartes Ey sieden, und verschnitzlen kann, auch Pistacien dazu nehmen, damit es schön ins Auge falle; alsdann kann man es kalt essen. Man kann auch ein Kalbsnetz nehmen, und das Gehackte darein thun, wie eine dicke Wurst formiren, dann sieden, und entweder präglen, oder warm auf den Tisch geben, oder so lassen und kalt essen, wenn es im Wasser und Wein, mit etwas Gewürz und Lorbeeren gesotten wird.

Gefüllte Grundbiren.

Zu diesen werden grose runde Erdbiren genommen, wenn sie nicht schön rund sind, macht man sie vollends zurechte, höhlt sie aus, so gut man kann, schneidet sie aussen der Länge nach ein wenig aus, als wenn sie gekritzt wären, und füllet sie mit einem Ragout oder auch mit folgender Fülle: —

Ein

Ein paar Eyer werden im Schmalz gebakken, so daß sie nicht braun werden, ein Zwiebelein wird klein geschnitten, und in einem Stücklein Butter verdämpft, ein Stücklein Häring klein gehackt, auch die Eyer werden zerhackt, und ein paar Löffelvoll gerieben Milchbrod darzu gethan: dieses alles wird mit ein wenig Pfeffer unter einander gemacht, und entweder mit süssem oder saurem Rohn nebst einem Eyergelb angerührt, die Grundbiren damit gefüllt, ein gut Stück Butter in eine Kachel gethan, wenn solcher vergangen, etwas Fleischbrühe darzu genommen, die Grundbiren darein gesetzt, und wohl zugedeckt; da man sie aneinander dän[illegible]fen läßt, bis sie waich sind. Und dann kann man eine Buttersos mit Eyergelb daran machen.

Gefüllte Kohlraben.

Diese werden wie obige Grundbiren zurechte gemacht, und im Salzwasser nicht gar zu waich gesotten; hierauf wird eine gute Buttersos gemacht, worinnen die Kohlraben, bis sie ihre gehörige Waiche haben, ausgekocht werden, indessen wird ein andres Gemüß zurecht gekocht, entweder Brockelerbsen, oder klein geschnittene Kohlraben, oder ein klein gekochtes Spargelngemüß, oder auch Carviol, der zu kleinen Schnitt-

lein

lein geschnitten wird: von diesem oder jenem werden die Kohlraben ausgefüllt, auf die Platte gesetzt und die Buttersos daran gegeben.

Gefüllte weisse Rüben.

Diese werden auf die nämliche Art, wie obenbeschriebene Kohlraben, behandelt.

Ein Pudding gebacken oder gesotten.

Es wird von 2 Kreuzerwecken die Rinde abgeschält und gewürfelt geschnitten, so viel gute süsse Milch daran gegossen, daß die Wecken nur waich werden können; und endlich auf dem Feuer abgekocht, wie ein gebrüheter Taig; alsdann wird ein Vierling Butter mit 6 Eyerdottern wohl abgerührt, wenn der Wecken erkaltet, darein gerührt, und Zucker, Zimmet und Citronen darzu gethan; wenn es wohl abgerührt ist, wird das Weisse zum Schnee geschlagen, darein gerührt und gebacken, auch nach Belieben eine Sos daran gemacht. Will man es aber sieden, so wird der Butter nicht gerührt, sondern wenn der Wecken abgekocht ist, wird der Butter, dieweil es noch warm ist, darein gerührt, so es vom Feuer abgethan ist, und 4 ganze Eyer nebst 2 Dottern, dann Zucker, Zimmet, und nach Belieben Rosinlein, auch Citronat und Pomeran-

ranzenschalen darzu gethan; ein Tuch wird mit Butter beschmiert, in die Mitte des Tuchs etwas zur Zierrath gelegt von Zibeben, Rosinlein, Citronat, Pistacien und dergl. Das Tuch wird vest zugebunden, und im Wasser etliche Stunden lang gesotten, und dann eine Sos nach Belieben daran gemacht.

Ein aufgezogen Gemüß mit Eingemachtem.

Man läßt einen Vierling Butter vergehen, und rührt 4 Löffel voll fein Mehl, mit einer halben Maas süssen Rohn an, läßt solches mit dem Butter unter beständigem Umrühren über dem Feuer kochen, bis es ein dicker Brey ist; wenn es kalt ist, wird es mit 6 Eyerdottern angerührt, und ein wenig Zucker darein gerührt; hierauf werden von einem guten Taig 4 Stück dünne Omeletts gebacken, so groß das Geschirr ist, worein man das Aufgezogene machen will, dieses wird mit einem Butter geschmiert, und von dem Angerührten der Boden begossen, alsdann ein Omelett darauf gemacht, und mit etwas Eingemachtem belegt, sodann wieder ein Omelett darauf und auf diesen wieder von dem Angerührten; wenn man will, kann man wieder Omelette darauf thun, und wie obbemeldt machen; wenn als-

Bayerische Staatsbibliothek München

alsdann wieder Taig darauf kommt, wird es aufgezogen.

Krebsauflauf mit Mandeln.

Es wird wie schon öfters gemeldet, Krebsbutter gemacht, wenn dieser ausgepreßt ist, wird an die Schale etwas Milch gegossen, da man es einigemal aufsieden läßt; die Krebsschale wird wieder ausgepreßt, das Weisse von einem Milchbrod darein gewaicht, eine gute Handvoll Mandeln zart gestosen, der Krebsbutter (welches ohngefähr 6 Loth seyn mag,) mit 5 Eyergelb wohl gerührt, endlich die Mandeln auch mit gerührt, das Milchbrod nicht gar zu vest ausgedruckt, und auch darein gerührt, das Eyerweiß zum Schnee geschlagen, und die Krebsschwänze zu Stücklein geschnitten. Dieses alles wird mit etwas Salz und ein wenig Zucker unter einander gerührt, eine Schüssel mit dem übrigen Krebsbutter geschmiert, und aufgezogen; will man es süß haben, so nimmt man etwas mehr Zucker; man kann diese Masse auch in Mödelein, mit Buttertaig ausgelegt,. füllen und als Pastetlein geben.

Eine Milchspeise.

Man macht einen gebrühten Taig von Milch und Mehl, wie gewöhnlich, rührt den-

Bayerische Staatsbibliothek München

denselben mit Eyern ab; dem Taig kann man einen Geschmack geben, wie man will; man kann hernach in der Milch Citronen, Zimmet, Pomeranzen, Vanillen, ꝛc. absieden, hernach macht man auf dem Nudelnbrett ganz kleine Wärgelein oder Kügelein wie grose Erbsen, backt sie im Schmalz, macht eine Sos darüber von Milch und etwas Eyergelb und giebt ihm den nämlichen Geschmack, den der Taig hat.

Ein Ochsenmaul zu backen.

Man nimmt 2 Handvoll Mehl, warmen Wein und siedend Schmalz, so groß wie ein Ey, rährt es wohl unter einander und schlägt einen Schnee von 3 Eyern darein; das Ochsenmaul wird im Preß auf vornen bemeldte Weise gesotten, und zu Stücklein geschnitten, in der Serviette abgetrocknet, im Taig herumgeschüttelt, und Stückleinweis im Schmalz gebacken; es kann auf zerschiedenes Gemüß gelegt werden. In dem nämlichen Taig können auch Kalbsfüse und noch andere Sorten von Kalbfleisch gebacken werden, so auch der Holder, nur daß er im Schmalz über dem Feuer recht ausgeschüttelt werden muß.

Ein Auflauf von Citronen.

Schneide von ein paar Wecken oder Milchbrod die äussere Rinde ab, das Innere schneide zu kleinen Stücklein; sind die Wecken groß, so kann man nur anderthalb nehmen, schütte Milch daran, daß es darüber geht, laß es ein paar Stunden stehen, setze es auf das Feuer, rühre es bis es warm ist, thue ein kleines Stücklein Butter und einen Löffel voll feines Mehl darzu, das Feuer darf nicht zu stark seyn, rühre es beständig und laß es vest einkochen; zerkleppere 3 Eyer, setze den Brey hinweg, rühre die Eyer daran, rühre sie um, setze es wieder auf das Feuer, bis der Taig wiederum vest ist, und laß es erkalten; rühre einen Vierling Butter, reibe von 2 Citronen das Gelbe ab, thue die gekochte Masse in den Butter, rühre nach und nach 4 ganze Eyer und 6 Dotter dazu, und zwar eine Stunde lang, alsdann thue noch etwas Zucker darzu, aber daß es nicht zu süß werde; mache einen Ranft von dem Taig um die Schüssel, worein man es auftragen will, richte das Angerichtete darein, streiche es oben mit dem Messer glatt, streue es noch mit etwas Zucker, backe es in einem Ofen, der nicht zu heiß ist, sondern worinnen man erst gebacken hat, es darf bey 5 Viertel Stund

im

im Ofen stehen; man kann auch noch einen Raif von Papier um den untern Raif machen, weil vermuthlich der Auflauf höher wird, als der Ranft ist; endlich thut man den Papierrand weg, und gibt es auf die Tafel.

Grün gekochte Zwetschgen.

Man wascht die Zwetschgen in eine Stollkachel, macht ein wenig siedend Schmalz darüber, thut eine kleine Handvoll Zucker und etwas Zimmet dazu, deckt sie wohl zu, läßt sie auf einer langsamen Kohle dämpfen, und schüttelt sie ein paarmal um; wenn sie gar zu viele Sos bekommen, und die Zwetschgen schon ganz waich sind, wird die Sos abgegossen, etwas dicklecht eingekocht, und alsdann wieder an die Zwetschgen gegossen; es kann aber geschehen, daß die Sos samt den Zwetschgen zu einem dicklechten Syrup einkocht, und mit einander fertig sind; man kann sie alsdann über Weckenschnitten, im Schmalz gebacken, anrichten, oder zu Kalbsbraten oder allgemeinen Plätzlein auf den Tisch geben.

Gerührte Eyer mit Spargeln.

Man brockle die Spargeln ab, so weit sie gut und grün sind, siede sie im Wasser mit Salz ab, aber nicht gar zu lind, schneide sie kleingewürfelt in ein Casserol, mit einem

Stück Butter, fein geschnittenem Peterling, Salz und Pfeffer, und lasse sie auf dem Feuer dämpfen; hierauf schlage Eyer mit süssem Rohn recht ab, so viel man vonnöthen hat, und richte sie zur Tafel gleichwie die andern gerührten Eyer.

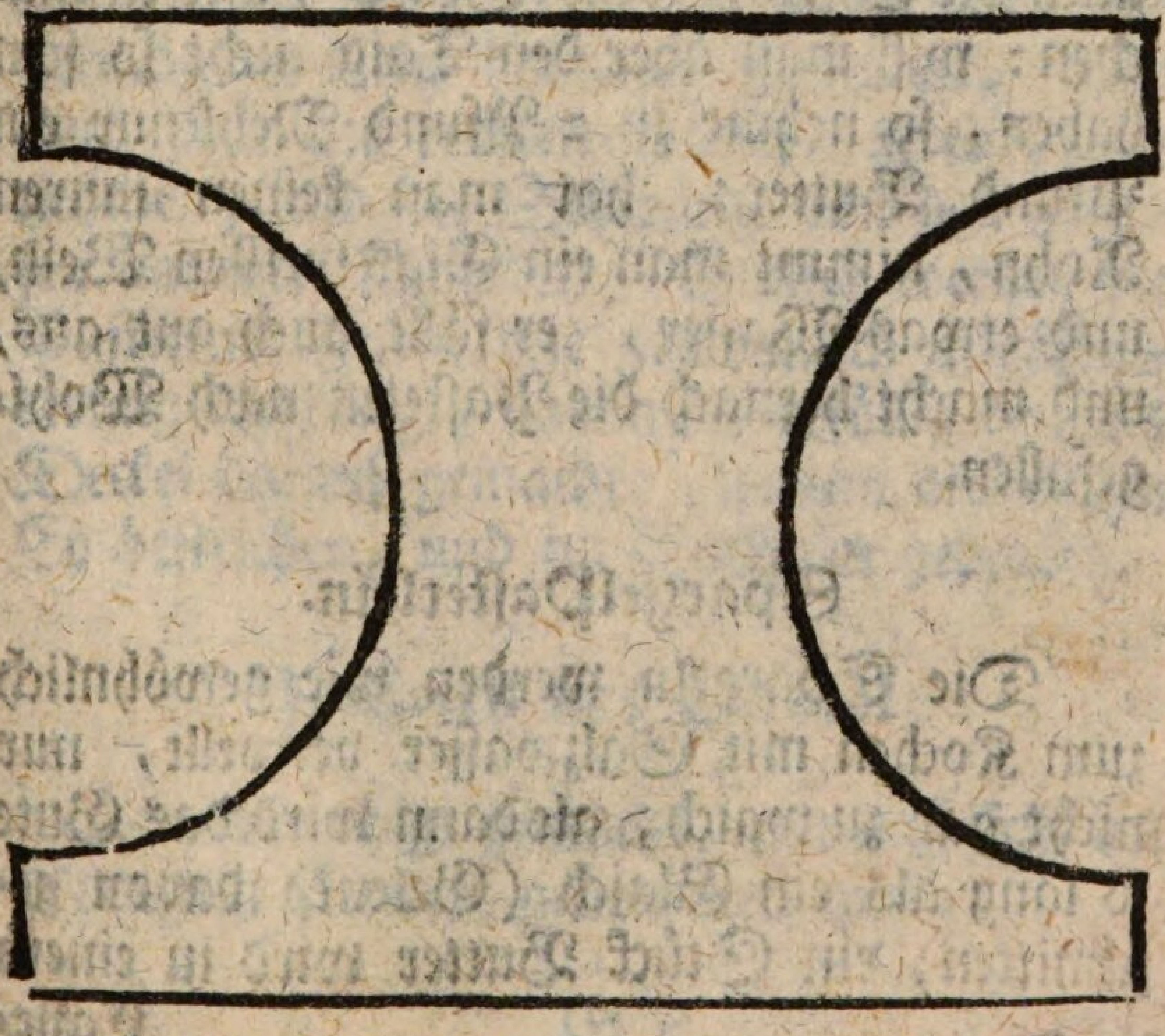
Eingesetzte Eyer mit Parmesankäse.

Man streue unten in den Topf ein wenig geriebenen Parmesankäß, brocke ein wenig frischen Butter darein, ein paar Löffel voll sauren Rohn, Salz, ein wenig Pfeffer, schlage hernach die Eyer hinein, salze die Eyer und thue Pfeffer, wie auch ein wenig Muskatennuß hinzu, brocke ein wenig frischen Butter darauf, ein paar Löffel voll sauren Rohn, ein wenig fein geschnittenen Peterling, und Semmelmehl, auch einen geriebenen Parmesankäß, setze es hernach in Ofen, und laß es eine leichte Farbe bekommen, die Eyer müssen aber nicht gar hart werden. Diese Eyer können auch gemacht werden ohne Käse auf die nämliche Manier; sie werden auch gemacht, mit Pickelhäring, oder auch mit Sardellen.

Einen Kranz oder Gallerie um eine Schüssel zu machen: nämlich um Gemüser, Ragouts oder Fische.

Von einem guten Buttertaig werden folgende Formen ausgeschnitten, nämlich Küchlein etwas gröser als ein Thaler; diese werden

den mit Eyergelb überstrichen, und immer auf die Hälfte auf einander gelegt, entweder in einer Rundung oder langlecht nach der Schüssel formiret, so kann man es auch wie schon gemeldet von Mitschelen machen; oder man kann unten stehende Form von Papier ausschneiden, oder von Blech machen lassen, zum Ausstechen, solche mit einem Ey bestreichen, und auf einem Blech backen, hernach einen Zucker kochen, bis er spinnt; diese Stücke auf der Platte, die gebraucht wird, auf den Ranft aufrecht ankleben, und an einander hinsetzen, daß es wie eine Gallerie ist: alsdann kann man darein anrichten, was man will.



Pasteten.

Einen mürben Taig zu Pasteten zu machen.

Zu dem mürben Taig nimmt man zwey Pfund Mehl, anderthalb Pfund Butter, 2 ganze Eyer und 4 Dotter, ein wenig Salz, macht es mit einem Hackmesser unter einander, nimmt hernach einen sauren Rohn und macht den Taig damit an, aber nicht zu lind. Von diesem Taig kann man auch die Castrol- oder Sturz-Pasteten machen: will man aber den Taig nicht so fein haben, so nehme zu 2 Pfund Mehl nur ein Pfund Butter; hat man keinen sauren Rohn, nimmt man ein Glas weissen Wein, und etwas Wasser, er fällt auch gut aus, und macht hernach die Pasteten nach Wohlgefallen.

SpargelPastetlein.

Die Spargeln werden wie gewöhnlich zum Kochen mit Salzwasser verwellt, nur nicht gar zu waich; alsdann wird das Gute so lang als ein Glaich (Gelenk) davon geschnitten, ein Stück Butter wird in einem

Casserol oder Stollkächelein zerlassen, ein wenig Semmelmehl und sehr wenig rechtes Mehl, nebst ein paar klein zerschnittenen Schalottenzwiebelein abgeröstet, nur bis es anfangt zu schaumen; ferner wird es mit einem Löffel voll guter Fleischbrühe angefüllt, und die Spargeln nebst Salz und Muskatenblüthe darein gethan. Man läßt es hernach auf einem kleinen Kohlfeuer ein wenig an einander kochen, verkleppert einen Löffel voll süssen Rohn mit ein oder 2 Eyergelb, je nachdem es viel oder wenig ist, an einander, setzt die Spargeln von dem Feuer weg, und rührt den Eyergelb ganz subtil daran, druckt sodann etwas Citronensaft daran. Man kann auch Euterlen, Prießlen oder Hünermäglein klein darunter schneiden, oder auch statt des rechten Butters Krebsbutter nehmen, und die Schwänze von den Krebsen darunter schneiden. Endlich werden die Pastetenmödelein wie gewöhnlich mit Buttertaig ausbelegt, davon ausgefüllt, und ein Deckel darauf gemacht: sodann mit einem Ey bestrichen, und im Backofen gebacken.

Pasteten mit Carviol

werden wie obige gemacht, nur daß statt der Spargeln Carviol genommen wird.

Pastetlein mit Brockelerbsen

werden ebenfalls auf die nämliche Art gemacht, nur daß statt der Spargeln oder statt des Carviols Brockelerbsen genommen werden.

SchunkenPastetlein.

Ein Vierling Reiß wird wohl gewaschen, und mit guter Milch langsam gekocht, so daß der Reiß nicht gar zu arg verkocht, und doch waich ist; hierauf wird nicht gar ein Vierling Butter mit 4 Eyergelb wohl gerührt, der Reiß, wenn er zuvor wie ein dicker Brey eingekocht und erkaltet ist, darein gerührt, nebst ein paar Handvoll ganz klein geschnittenen Schunken, von welchem auch etwas Weisses darunter geschnitten seyn darf, noch ein wenig Salz und Muskatennuß hinzugethan, das Weisse zum Schnee geschlagen, und darein gerührt, vielleicht aber ist es, wenn es grose Eyer sind, nicht nöthig das Weisse alles zu nehmen: endlich werden Pastetenmödelein, davon die flachen die besten sind, mit dünn ausgewellten Buttertaig ausbelegt, mit obigem Taig ganz voll gefüllt, oben mit geriebenem Milchbrod oder Wecken bestreuet und im Backofen gebacken. Man kann auch diese Masse in Mödelein, mit Butter beschmiert, und Mut-

schelnmehl bestreut, ohne Buttertaig einfüllen; hingegen recht langsam backen, sonst fallen sie wiederum zusammen.

Grießmehl Pastetlein.

Diese werden auf die nämliche Art gemacht, nur daß statt des Reißbreyes ein Grießbrey gekocht wird. So kann man auch Schunken darein rühren, und wie obige behandeln; man kann auch klein geschnittene Prießlen und Euterlen in Ermanglung der Schunken nehmen.

Austern Pastetlein.

Es werden flache Mödelein, wie gewöhnlich, mit Buttertaig ausbelegt; ferner wird eine grose oder zwo kleine Austern, wenn sie zuvor geputzt sind, samt der Sos darauf gethan, und ein wenig Pfeffer, etwas Citronensaft, auch ein halber Eßlöffel voll zerlassener Butter; hernach wird von Milchbrod die äussere Rinde, in Ermanglung derselben auch Wecken abgerieben; die Pastetlein werden etwas wohl damit überstreuet, und schnell gebacken; alsdann mit Citronen auf den Tisch gegeben.

Krebs Pastetlein.

Wenn die Krebse abgesotten, ausgemacht und gestosen sind, werden sie im Butter

ter geröstet, und wie gewöhnlich ein Krebsbutter daraus gemacht; wenn sie also durch ein Tuch gepreßt sind, werden die Krebsschalen mit nicht gar einem Schöpplein Milch abgesotten, und durchgepreßt: ferner wird der Ragout wie folgt gemacht: es werden Kalbsprießlen, Hünermäglein, Leberlein, und dergl. und etwas Morcheln, nebst den Krebsschwänzen, auch etliche Schalottenzwiebeln und Peterling klein geschnitten, in ein paar Löffel voll Krebsbutter abgedämpft, das Geschnittene darein gethan, und von der Krebsmilch daran geschüttet, bis es wohl saftig ist; alsdann werden an den übrigen Krebsbutter, wenn er zerlassen ist, 3 bis 4 Eyer geschlagen, wohl verrührt, und mit der Krebsmilch angefüllt, welche man zwar nicht ganz brauchen wird; endlich werden von dieser Krebsmilch die Mödelein nicht gar aufgefüllt, und in einem Backofen langsam gebacken. Wenn man etwa 12 Pastetlein will, können 15 bis 20 Krebse gebraucht werden.

Hefen Pastetlein.

Sie werden auf die vorhergehende Art gemacht, nur daß statt des Buttertaigs die Mödelein mit Hefentaig ausbelegt, und auf folgende Art gemacht werden: Es muß nämlich etwas mehr Krebsbutter und Krebs-

milch

milch gemacht werden; man nimmt also ohngefähr einen halben Vierling Krebsbutter, man kann auch etwas weiter nehmen, 2 bis 3 Eyergelb, ohngefähr anderthalb Vierling Mehl nach dem Gewicht, ein wenig Salz, einen Löffel voll Bierhefen; alsdann wird von der Krebsmilch vollends in der Dicke zurecht gemacht, der Taig völlig Messerrucken dick auf dem Backbrett ausgewellt, die Mödelein, welche tief seyn müssen, mit Krebsbutter ausgestrichen, mit dem Taig ausbelegt, und dann mit obigem Ragout nicht gar vollgefüllt, der Ragout darf aber nicht zu heiß und nicht zu kalt seyn; man stellt sie in eine temperirte Wärme bis sie etwas gegangen, füllt sie alsdann wie obbemeldte Pastetlein von der Krebsmilch mit Eyern vollends auf und backt sie im Backofen. Beede Arten Pastetlein kann man auch, ohne Krebse, auf diese Art machen.

Eine SturzPastete zu machen.

Es wird ein rechter oder aufgeriebener Buttertaig gemacht, darzu wird eine runde Form genommen, die etwas tief ist, diese wird sehr wohl mit Butter ausgestrichen; wenn der Buttertaig ausgewellt ist, werden Riemen mit dem Backrädlein geschnitten, etliche davon über das Kreuz in den Model ge-

gelegt, oder sonst eine Zierrath von dem Buttertaig auf den Boden gelegt; hierauf wird der Model durchaus von dem Buttertaig ausgelegt, und mit nachfolgendem Farse Fingersdick ausgedruckt: Man nimmt ein Stück gut Kalbfleisch, ein Stücklein Rindsmark, ein Stücklein Nierenfett, welches sehr klein gehackt werden muß, ein Stücklein Wecken in der Milch eingewaicht, ein klein geschnitten Zwiebelein in dem Butter gedämpft; dieses alles wird unter einander mit etlichen Eyern angerührt, der Fars muß eben in der Dicke seyn, daß er sich an den Buttertaig hindrucken läßt; etwas Salz, Pfeffer, Citronensaft, auch geschnittene Citronen sind nicht zu vergessen, wer will, kann auch etwas Cappern darein thun; wenn nun der Model Fingersdick mit dem Farse ausgelegt ist, so wird er mit einem selbstbeliebigen Ragout ausgefüllt, wovon nur etwas weniges von der Sos darzu genommen wird; sodann wird der Ragout wieder mit dem Farse zugedeckt, und dann mit einem Deckel von Buttertaig zugedeckt, man kann auch auf den Fars oben etliche Stücklein Butter legen: alsdann wird es langsam im Backofen gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommt, wird sie auf die Platte umgestürzt, und auf den Tisch gegeben,

geben, die übrige Sos von dem Ragout wird auch besonders auf den Tisch gegeben.

Fasten Pastetlein.

Es wird ohngefähr ein halber Schoppen Milch siedend gemacht, und darein ein fein Mehl gerührt, wie zu einem gebrühten Taig; wenn er ganz glatt ist, wird ohngefähr ein Vierling Ochsen- oder Rindsmark ganz klein geschnitten, und ohne Feuer ganz warm in den Taig gerührt; alsdann in eine Schüssel gethan, und vollends mit ohngefähr 4 bis 5 Eyern angerührt, daß er in der Dicke ist, wie ein gebrühter oder ein dicker Spätzleinstaig, Salz nach Gutdünken; hierauf werden Mödelein mit Butter geschmiert, ein Löffel voll darein gethan, im Backofen langsam gebacken, und warm auf den Tisch gegeben.

Gerührte Pastetlein.

Ein halb Pfund Butter wird gerührt mit 9 oder 10 Eyerdottern, von 3 Kreuzerwecken die Rinde abgeschnitten, und ganz dünne Schnittlein daraus geschnitten, welche mit Milch angebrüht werden, bis sie die Wecken angezogen, worauf man sie erkalten läßt; der Wecken wird mit dem Butter gerührt, das Weisse zum Schnee geschlagen,

gen, und Salz nach Gutdünken darein gethan; sollte es zu viel Wecken seyn, kann man etwas davon weglassen, je nachdem die Wecken groß sind; hierauf wird ein Ragout gemacht von Prießlen, Morcheln oder was man will, die Mödelein werden mit Butter geschmiert, ein Löffelvoll von dem Taig darein gethan, dann ein Löffelvoll Ragout und wieder mit dem Taig bedeckt, und in einer langsamen Hitze gebacken.

Süß gefüllte Pastetlein.

Es wird der nämliche Taig gemacht, wie oben stehet, nur statt des Salzes muß Zucker in den Taig genommen werden; hierauf wird er mit etwas Eingemachtes gefüllt, und dann statt der Torten zu den warmen Speisen gegeben. So kann man auch eine Art Auflauf davon machen, und in ein Geschirr thun, und statt eines Gemüses geben, süß oder mit Ragout ausgefüllt.

Eine WeckenPastete.

Es werden 2 oder 3 Kreuzerwecken, wenn sie klein zu gewürfelten Stücklein geschnitten worden, ferner ohngefähr 8 Eyer mit einem halben Schoppen guter süsser Milch wohl unter einander gerührt, hernach an

an die Wecken gegossen, nebst einem in der Gröse eines Eyes zerlassenen Stücklein Butter, Salz wird nach Gütdünken hinzu gethan; wenn es ein wenig an einander gestanden, wird in einer flachen Schüssel von Blech, Porcellan, oder in einem runden Becken Schmalz siedend gemacht, der halbe Theil von den Wecken darein gethan, auf dieß wird ein gekochter Ragout herum gethan, entweder von Prießlen, Euterlen, Morcheln, oder kalten Braten, auch Krebsragout, je nach Belieben; alsdann wird es mit dem übrigen Wecken bedeckt, noch etwas siedend Schmalz darauf gegeben, und in der Tortenpfanne oder dem Backofen schön gelb gebacken; wenn es eine flache Schüssel ist, sieht es auch gut, wenn man einen Ranft von Taig in die Schüssel macht, wie schon bemeldt.

Ein Buttertaig zu einer kalten Pastete, auch zu einem Ranft um Schüsseln.

Es wird ein gewöhnliches Mehl auf das Backbrett gethan, in die Mitte ein Loch gemacht, und der Taig mit siedendem Wasser, auch einem Stücklein Butter, so aber nicht viel seyn darf, nach und nach angemacht, so daß er nicht zu waich werde. Will man davon einen Ranft auf eine

Schüssel machen, so wird er wohl steif und vest gemacht; hierauf wärgelt man ihn aus, macht einen dicken Riemen, schmiert mit dem Eyerweiß den Ranft der Schüssel, legt den Riemen darauf, treibt ihn mit dem Finger in die Höhe, so hoch man ihn braucht, drückt ihn nach Belieben, daß er artig aussiehet, bestreicht den Ranft mit dem Eyerdotter, und läßt ihn in der Tortenpfanne oder im Backofen hart werden. In diesem Ranft kann man alle Speisen aufziehen und auf den Tisch geben.

Ein Reißknopf, welchen man trocken auf den Tisch geben kann, statt eines Zwischengerichts.

Es wird ein guter halber Vierling Reiß in der Milch gekocht, wenn es erkaltet, wird ein guter halber Vierling Butter mit 4 bis 5 Eyerdottern gerührt, alsdann das Reiß darzu genommen, nebst etwas Zucker und Citronen, wie auch Citronat und Pomeranzenschalen; wenn es noch ein wenig gerührt ist, werden etwas Zibeben und Rosinlen darein gethan, das Eyerweiß zum Schnee geschlagen, darein gerührt, wird aber vermuthlich nicht ganz gebraucht werden, wenn man will, kann man auch Zimmet darein thun; hierauf mache einen auf-

ge-

geriebenen Taig, nimm ein halbes Pfund Mehl, einen Vierling Butter, ein Ey und ein wenig Salz; wenn der Taig wohl geschafft ist, wird er Messerruckendick völlig ausgewellet, ein Casserol oder sonst runde Form mit Butter bestrichen und mit Mutschelnmehl bestreuet; zuvor aber werden von dem Taig kleine Riemlein mit dem Küchleinsrädlein geschnitten, davon ein † oder sonst ein Zierrath in die Form gelegt, die Form ganz mit dem Taig ausbelegt, die Masse darein gegossen, ein Deckel darauf von dem Taig gethan und in dem Backofen langsam gebacken.

Ein Abendgericht von Milchbrod.

Man nimmt 2 Milchbrode, schält sie rein ab, und legt sie in süsse Milch, worinnen ein Ey mit ein wenig Zucker verkleppert wird; darnach legt man es auf ein Brett zum Ablauffen, und wälzt es im Mutschelnmehl herum, und backt es auf beyden Seiten im Schmalz, verschneidet es zu vier Theilen und backt es wieder; hierauf stoßt man eine Handvoll Mandeln fein, rühret sie von Zwetschgen und Hagenbutzenbrühe siedend an, legt ein Stücklein Zucker hinein, läßt es ein wenig sieden, und richtet es über die Wecken an, so ist es fertig.

Gebackene Spargeln, welche anstatt der Pastetlein oder als ein Zwischengericht gegeben werden können.

Hierzu muß man sehr dicke Spargeln nehmen, man schneidet sie unten schön gleich ab, daß sie mit dem Weissen nicht zu kurz und nicht zu lang sind, brühet sie im Salzwasser, aber nicht zu waich, läßt sie auf einem Tuch wohl ablauffen; hierauf nimmt man etwas fein Mehl, rührt es mit guter Milch dick an, schlägt ein paar Eyer und eben so viel Dotter dazu, daß der Taig nicht zu dick und nicht zu dünne ist.

Oder man nimmt fein Mehl, macht es mit weissem lauem Bier an, thut sehr wenig siedend Schmalz und ein paar Eyerweiß, zum Schnee geschlagen, hinzu; der Taig muß so in der Dicke seyn, daß er sich an den Spargeln hält, und nicht gar zu dick ist.

Man tunkt die Spargeln bis an das Weisse in den Taig, und backt sie schön gelb im Schmalz, man kann auch einen gebrüheten Taig zu diesem Gebrauch machen, der Taig muß etwas gesalzen werden. Man gibt sie trocken auf den Tisch, und wer sie süß liebt, nimmt etwas Zucker dazu.

Sosen,

Sosen (Sauces), Fische, Ragouts ꝛc.

S o s e n.

Eine braune Sos mit Senf.

Es wird mit einem Stück Butter ein paar Löffel voll Mehl gelb gemacht, worinnen etwas klein geschnittene Zwiebeln gedämpft werden, alsdann werden etliche Löffel voll Senf darzu gethan, auch etwas geschnittene Citronen, mit Citronensaft; dieses wird mit Fleischbrühe aufgefüllt, und etwas von gutem Eßig und ein wenig gebranntem Zukker hinzu gethan; wenn es nun an einander gekocht hat, so ist die Sos fertig.

Eine gelbe SenfSos.

Es wird ein Stücklein Butter, ein paar Eyerdotter, ein wenig Eßig, ein paar Löffel voll Senf, etwas geschnittene Citronen, ein wenig Zucker in einem Casserol unter einander gemacht, und mit guter Fleischbrühe angerührt; wenn es nun unter beständigem

Umrühren auf einem Kohlfeuer angezogen hat, ist sie fertig; man thut aber auch noch ein wenig Salz daran. Die nämliche Sos kann man auch mit Cappern machen, nur daß statt des Senfs Cappern genommen werden.

Weisse Schalotten-Sos.

Ein Stück Butter, ein Löffelvoll Mehl, eine gute Portion klein geschnittene Schalotten, werden unter einander gemacht, mit guter Fleischbrühe angerührt, und ein wenig Eßig, auch etwas Salz hinzu gethan: wenn es gekocht hat, ist die Sos fertig. Man kann sie an alles Fleischwerk brauchen, wenn man will, auch Morcheln, Citronen, Prießlen, Trüffel, und allerley darein thun, auch zerhackte Eyer oder was man will.

Rohn-Sos, welche auch gut am Stockfisch ist.

Ein Stück Butter, das aber nicht zu viel seyn darf, wird mit ein wenig Mehl, einem paar Eyerdottern und gutem süssen Rohn angerührt, etwas geschnittener Peterling, welcher zuvor im Wasser aufgekocht worden, etwas Salz und Muskaten darzu gethan und dann vollends mit süssem Rohn auf dem Kohlfeuer angerührt, bis sie fertig ist. Je nachdem man sie zu Fischen oder

Fisch-

Fischpastetlein will, kann man auch klein geschnittene Schalotten darzu thun; will man sie zu Fischen, Forellen, oder Hechten geben, so kann man auch etwas von der Fischbrühe darzu nehmen.

Sauerampfer-Sos.

Man nehme einige Handvoll Sauerampfer, wasche ihn wohl, hacke ein paar durch und lasse ihn in einem gedeckten Topf in seiner eigenen Brühe gar schwizen, knete alsdann ein Stück ausgewaschenen Butter, ein wenig Mehl, ein paar Eyerdotter zusammen in einer Pfanne durch, und thue den Sauerampfer mit seiner Brühe darzu, und giesse, so er nicht Nasses genug bey sich haben möchte, ein wenig Wasser oder Fleischbrühe darzu, thue auch ein wenig Salz, Zucker und Muskatenblumen daran, und rühre es dann zu einer schaumigen Brühe ab, so ist die Sos recht.

Eine Castanien-Sos.

Von den Castanien wird die äussere Haut abgeschält, und jene in dem Wasser gesotten, daß sie nicht gar zu waich werden, auch muß man ziemlich Wasser nehmen, daß sie weiß bleiben; alsdann werden sie geschält und auf dem Riebeisen gerieben, einige davon läßt man ganz, nimmt ein

Stück Butter, läßt solches in einem Casserol oder anderm Geschirr zergehen, röstet ein Löffelein voll Mehl darein, aber nicht gelb, nur bis es schäumt; gießt es mit guter Fleischbrühe an, thut ein wenig Muskatenblüthe darzu, nebst den geriebenen Castanien, und läßt es sieden; vor dem Anrichten kann man die ganze Castanien darein thun. Und so kann man diese Sos über junge Hühner, welche zuvor abgesotten, oder ein wenig abgedämpft, aber ja nicht gelb sind, anrichten: man kann auch Kalbfleisch schön weiß absieden, und solche Sos darüber anrichten; man kann auch die Hühner ganz lassen, wenn sie gut dressirt sind, und die Sos darüber geben.

Trüffel-Sos.

Die Trüffel werden in warmem Wasser eingewaicht, alsdann wird neben herum das Schwarze weggeschnitten, und so wieder aus warmem Wasser gewaschen; hierauf werden sie in einem Glas Wein waich gesotten, indessen wird in einem Stücklein Butter ein Löffel voll Mehl gelb gemacht, und mit diesem Wein auch mit etwas guter Fleischbrühe angerührt, nebst etwas Citronenschalen, etlich Schalottenzwiebeln, einem Lorbeerblättlein und ein wenig Nägeln; dieses läßt man eine gute Weile an einander

kochen, treibt es durch das Haarsieb, thut Citronensaft und die Trüffel dazu; wenn sie nicht gelb genug sind, thut man etwas Schü (Jus) oder gebrennten Zucker dazu, und läßt sie noch einmal kochen, so ist sie fertig.

Grüne Trüffel einzumachen.

Diese müsen etlichmal in lauem Wasser abgewaschen und mit einer Bürste abgebürstet werden: hierauf werden sie im Wein (besser ist es, wenn man BurgunderWein nehmen kann) gesotten, bis sie waich sind; alsdann werden sie in einen steinernen Hafen gethan, so daß die Brühe darüber gehe, und es wird Oel darauf gegossen, daß sie nicht verderben. Wenn man davon in eine Sos brauchen will, werden sie geschält und in dünne Scheiblein geschnitten.

Eine Kirschen-Sos über schwarzes Wildprett.

Es werden Weinkirschen (Weichsel) samt den Steinen, wenn sie wohl gewaschen sind, klein gestosen, im Wein gekocht, und durch ein Tuch oder Haarsieb gepreßt; ferner wird eine Handvoll abgezogener und klein gestosener Mandeln darein gerührt, ein wenig Mehl kaum gelb im Butter geröstet und in die Sos gerührt, nebst etwas Citronen-

saft und klein geschnittenen Citronen, auch ein wenig Nägeln; wenn das Wildprett im Wasser recht waich gesotten hat, werden auch etliche Löffel von der Brühe darzu genommen, da man es wohl an einander sieden läßt, über das Wildprett anrichtet, und geschnittene Citronen darüber streuet. Man kaun es auch über ein gut gesotten roth Wildprett oder Schweinen-Fleisch, mit der Haut gesotten, anrichten.

Eine Sos von Artischocken.

Die Artischocken werden wie gewöhnlich gesotten, das Weisse von den Blättern abgeschaben, der innere Käß wird klein gehackt, in einem Stück Butter verdämpft, mit sehr wenig Mehl; hernach mit der besten Fleischbrühe aufgefüllt; wenn es gut an einander gesotten, wird es durch das Haarsieb oder einen engen Seiher getrieben, alsdann wird es mit ein paar Eyerdottern und ein wenig frischem Butter vor dem Anrichten legirt.

Sos von Citronen.

Es wird ein Stück Kalbfleisch klein geschnitten, und in einem Casserol oder Hafen mit einem Stück Butter zugesetzt, die Schale von einer Citrone grob geschnitten, wie auch das Mark ohne Kern darzu gethan,

hernach anf einem kleinen Kohlenfeuer abgedämpft; hierauf wird es mit guter Fleischbrühe angefüllt, und etliche Schnitten kaum gelb gebähet, weiß Brod hinzugethan, da man es wohl an einander kochen läßt, durch ein Haarsieb getrieben, und dann mit etlichen Eyerdottern abgezogen, und so ist die Sos fertig.

Sos von Cappern.

Ein gut Stücklein Kalbfleisch von dem Schlegel wird klein gehackt, und in einem guten Stücklein Butter abgedämpft, dann werden ohngefähr 3 bis 4 Löffel voll Cappern auch klein gehackt, und ebenfalls in einem Stücklein Butter ein wenig abgedämpft; man thut solches zusammen, nebst etlichen Stücken gebäheten Wecken, und etwas Citronenschalen, füllt es mit guter Fleischbrühe wohl auf, läßt es etlichemal sieden, thut noch etwas Citronensaft, ein wenig Muskatenblüthe daran, und treibt es durch ein Tuch oder Haarsieb, man kann es gleichfalls vor dem Anrichten mit Eyerdottern abziehen.

Auf die nämliche Art wird auch

Oliven-Sos

gemacht, nur daß statt der Cappern, Oliven genommen werden.

Eine Sos zu allem Braten und auch Fischen zu geben.

Man nehme Zwiebelein, Peterling, Sardellen, Cappern und hacke alles klein, thue ein wenig Pfeffer, etwas weiß Baumöl, einen Löffelvoll Senf, Eßig so viel man braucht, die Sos anzurühren, hinzu, so ist sie gut.

Ochsenzunge in der Sos.

Die Zunge wird recht waich gesotten, alsdann abgezogen, wenn sie nicht zu viel abgekühlt, wird sie auf der runden Seite schön gespickt, an der platten Seite aber an den Spies gebunden und schön gelb gebraten, und mit Butter saftig erhalten; hierauf wird ein Schoppen rother Wein in ein Geschirr gethan, nebst Zucker, etwas ganzem Zimmet, Citronenschalen, etwas Nägeln und einem Lorbeerblatt; dieses läßt man einkochen bis es dicklecht wird, und thut es in die Schüssel, und richtet die Zunge darauf an. Man kann auch andere Sosen darzu machen. So kann man auch eine Zunge braten, und auf den Spinat legen.

Taschen-Bouillon oder sogenannte Jus.

Es werden etliche Pfund Kalbfleisch, etliche Pfund Rindfleisch, eine alte Henne,

ein paar Kalbsfüß, alles zu Stücklein zerhauen, in einen grosen Stollhafen oder Casserol gethan, mit ohngefähr 6 Nägeln, etlichen Pfefferkörnern, etwas Muskatenblüthe; dieses wird mit ein wenig Butter lange gedämpft, von Anfang aber muß immer Fleischbrühe zugegossen werden, daß es immer Sos hat, zulezt wird es ganz eingebraten, nur daß es nicht gar zu braun werde; indessen wird eine gute Fleischbrühe gesotten, worinnen Wurzelwerk, nemlich Selleri, gelbe Rüben, Peterlingwurzel, etliche Lorbeerblättlein und ein Zwiebel mit abgekocht wird; hierauf wird das gedämpfte Fleisch, wenn es hochgelb ist, mit der abgesottenen Fleischbrühe aufgefüllt, daß es ziemlich Brühe hat; wenn es zum halben Theil eingekocht ist, wird es abgezogen, da es über Nacht gestehet, daß man den andern Tag das Fett herab nehmen kann; alsdann wird es in einen kleinen Hafen gethan, und so dick eingekocht, daß es anfangt sich ziehen zu lassen. Man muß es aber öfters umrühren, daß es ja nicht anbrenne, und nur langsam kochen; hernach wird es in eine blecherne oder zinnerne Form oder in Papierkapseln gegossen; wenn es gestanden, wird es in Stücklein geschnitten, und wohl ausgetrocknet; und so kann man es Jahr und Tag aufhalten. Wenn man auf der

Reise ist, und geschwind eine Fleischsuppe haben will, läßt man Wasser sieden, salzt es nach Belieben, legt ein Stücklein von der Bouillon darein, je nachdem man viel oder wenig will, läßt es darinnen sieden, und richtet es über gebähet Brod an. Von diesem kann man an alle braune Suppen oder Gemüß ein klein Stücklein thun, so werden sie kräftig davon. Weder die Fleischbrühe noch das Fleisch darf gesalzen werden, weil es sich sonst nicht so lang aufhalten läßt. Auf diese Art werden alle braune Suppen oder sogenannte Jus gemacht, es ist aber nicht nothwendig, daß eine Henne darzu komme, und man kann alle abgehende Stücklein Fleisch ausser Wildprett darzu nehmen, und das Wurzelnwerk mit dämpfen; man kann auch Schunken und Speck darzu nehmen.

Krebs-Sos.

Die Krebse werden gesotten, und wie gewöhnlich, ausgemacht, es ist immer besser, wenn man den inneren Leib der Krebse wegläßt, weil es gar gern eine trübe Sos gibt, die Füse aber werden beybehalten; hernach werden sie klein gestosen, und ohngefähr 3 Theile davon im Butter geröstet, durch ein Tuch gepreßt, und der Krebsbutter zurückgethan; alsdann werden die übrige

Krebsschalen nebst den abgerösteten Krebsen mit einer kleinen Handvoll Mandeln abermal klein gestosen, solches in einen Casserol oder Hafen gethan, nebst dem Waichen von einem Wecken oder Milchbrod, mit guter Fleischbrühe angefüllt, da man es eine geraume Zeit an einander sieden läßt, sodann durch einen Seiher oder Haarsieb getrieben; der Krebsbutter wird nebst ein wenig Muskatenblüthe darzu gethan, wieder auf das Feuer gesetzt, da man es noch ein wenig sieden läßt, und dann mit ein paar Eyergelb legirt. So ist die Sos fertig; man kann sie auch ohne Eyergelb lassen.

Kalbfleisch in einer Krebs-Sos.

Das Kalbfleisch wird ein wenig blanschirt, daß es weis bleibe, es werden viereckigte oder länglichte Stücklein daraus geschnitten, die nicht gar zu groß sind. Wenn es zuvor mit etwas Wasser, ein wenig Wein, mit etwas Salz, etlich Lorbeerblättlein, etlich Citronenrädlein waich gesotten ist, wird Krebsbutter gemacht, in den Krebsbutter ein Löffelein voll Mehl, 2 bis 3 Eyerweiß angerührt, solches mit der Brühe von dem Kalbfleisch angegossen, bis es in der Dicke wie eine Fischbrühe ist, auch etwas Muskatenblüthe und ein wenig Schnittlauch darzu gethan. Wenn es dann

unter beständigem Umrühren auf den Kohlen ein wenig angezogen hat, wird es über das Kalbfleisch angerichtet: wenn die Sos nicht sauer genug ist, wird noch etwas Citronensaft daran gedruckt. Man kann auch diese Sos an ein übergebliebenes gesotten Kalbfleisch machen, hernach der Sos in der Säure etwas weiter helfen.

Schnepfen in der Trüffel-Sos.

Wenn die Schnepfen zurechte gemacht, und sauber geputzt sind, werden sie auf dem Rücken von einander geschnitten, und das vordere Brustbein ausgelößt, ferner wird ein breiter Casserol oder breite Schüssel mit dünne geschnittenen Stücklein Speck belegt, Citronenschalen, Lorbeerblätter, etwas Thymian auf den Speck, auch etwas Salz daran gethan: man legt alsdann den Schnepfen von einander geschnitten darauf, daß die Brust über sich siehet, salzt es noch ein wenig, und belegt sie wieder mit dünne geschnittenem Speck, stellet sie in Backofen, und läßt sie so lange bis sie fertig sind, darinnen stehen; indessen wird eine Trüffel-Sos parat gemacht, etwas von der Sos an den Schnepfen gethan, woran man es noch ein wenig anziehen läßt, das Fette wird weggethan, die Sos von der übrigen Trüffel-Sos läßt man durch das Haarsieb lauffen,

lauffen, legt den Schnepfen auf die Platte und thut die Sos darüber.

Citronen-Sos an Capaunen.

Die Capaunen werden in einer Preß waich gekocht, alsdann wird ein Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl nur verschliffen, und mit Brühe von der Preß, etwas Wein, auch ziemlich Citronensaft und etwas Schalen angefüllt; man läßt es wohl an einander kochen, zieht die Sos mit ein Paar Eyergelb ab, und richtet über den Capaun an.

Fische.

Sardellen-Sos über Fische und Kalbfleisch.

Es werden etliche Sardellen wohl gewaschen, geputzt und ausgegrätet und klein gehackt; man thut sie hernach in ein Casserol oder irrden Geschirr nebst einem Stück Butter, ein paar Rädlein Citronen, einer Handvoll gerieben Brod, ein wenig Muskatenblüthe und Nägeln, rührt es mit guter Fleischbrühe an, und drückt noch etwas Citro-

tronensaft darzu; wenn es wohl aufgekocht hat, wird es durch einen engen Seiher oder Haarsieb getrieben, und über die Fische, wenn sie zuvor ein wenig gesotten haben, angerichtet.

So kann man es auch über Kalbfleisch, welches zuvor ein wenig abgedämpft und gesotten worden, anrichten, zuvor aber mit etlich Eyerdottern legiren.

Sardellen-Butter.

Ein Vierling Butter, 6 Loth wohlgeputzte und ausgegrätete Sardellen werden einmal abgewaschen und mit einem Milchling von einem Hering wohl gehackt, in einem Mörser gestosen, so fein man kann, und dann in den Butter gerührt. Auf solche Weise ist er fertig, und man kann ihn auch auf Brod- oder Wecken-Schnitten auf den Tisch geben, entweder zu oder für Pastetlein.

Blau gesottene Fische.

Wenn sie gesalzen und mit Eßig blau gemacht worden, werden sie in Wasser, Wein nebst dem Eßig von den Fischen, Zwiebeln, ganz Gewürz, Peterling, Selleri, gelben Rüben, Citronen, etlich Lorbeerblättlein langsam gesotten; wobey zu bemerken ist, daß das Wasser nicht so stark

bey

bey dem Einlegen sieden darf, sonsten gehet die Haut gar gerne davon ab. Wenn sie in einem irdenen Geschirr gesotten werden, ist es besser. Wenn man sie vor dem Anrichten in der heisen Sose noch eine geraume Zeit kann stehen lassen, werden sie kräftiger. Hierauf überstreuet man sie mit Peterling, und deckt sie mit einem Fließpapier zu, daß sie blau bleiben.

Karpfen auf besondere Art gesotten.

Die Karpfen werden geschuppt, und aussen wohl gewaschen, alsdann ausgenommen und nicht ausgewaschen, auf der einen Seite werden etliche Schnitte hinein gemacht, daß man den Karpfen krumm machen kann; hierauf wird er in ein Geschirr zum sieden gesetzt, und Wein daran gegossen, (wenn es rother Wein ist, ist es besser) auch etwas gestosene Nägeln, Pfeffer, Muskatenblüthe und Salz, ein paar Zwiebel und ein gut Stück Brodrinde von der oberen Rinde darzu gethan; wenn er halb oder gar gesotten, wird ein Stücklein Butter daran gethan, und immer gerüttelt, bis er gar ist, er muß aber wohl zugedeckt werden.

Ein Karpfe mit der Cruste.

Der Karpfe wird sauber geputzt und geschuppt, in der Mitte den langen Weg von einander geschnitten, alsdann ein wenig mit siedendem Eßig begossen, und aussen und innen gesalzen, worunter ein wenig Pfeffer gestreuet wird; hierauf wird unter gerieben Milchbrod und Wecken, etwas Salz gemenget, der Karpfe mit Butter bestrichen und mit dem Brodmehl überstreuet, und wieder mit Butter wohl geträufelt, auf eine Platte, worauf ein wenig Fleischbrühe und Citronenscheiblein liegen, gelegt, und dann in Backofen gestellt, bis er gelb ist, oder auf eine nicht gar starke Kohle gesetzt, oder ein Ring von Blech auf das Zinn, und ein Deckel mit Kohlen darauf gelegt, bis er oben gelb ist.

Ein Hecht in einer Krebs-Sos.

Wenn der Fisch ein wenig groß ist, so ist er hierzu tauglich: dieser wird, wenn er abgeschlagen worden, sauber geschuppt und geputzt, und einigemal mit dem Messer wohl abgeschaben, bis kein Schleim mehr daran ist; hierauf wird eine Fülle von Krebsen gemacht, es wird nämlich Krebsbutter gerührt, eingewaicht Milchbrod oder Wecken in der Milch mit Eyern angerührt, je nachdem

dem man Fülle nöthig hat; man kann auch ein Prießlein darein schneiden, und die Hälfte von den Krebsschwänzen, und Salz und Muskatennuß, wie auch Ingwer darzu thun; wenn der Fisch aussen und innen mit Salz gerieben worden, wird die Fülle darein gethan, und der Fisch zugenähet; man muß etwas weiter Krebsbutter machen, damit man auch davon zur Sos nehmen und den Fisch damit überstreichen kann, alsdann wird der Kopf und Schwanz vom Fisch in der Rundung zusammen genähet, in eine saubere Schüssel werden schmale Hölzlein über das Kreuz gelegt, diese mit etwas Butter überstrichen, 3 bis 4 Eßlöffel voll Fleischbrühe in die Schüssel gethan, der Fisch darauf gesetzt, mit Butter, oder wenn man hat, mit Krebsbutter wohl überstrichen, und in den Backofen gesetzt, in einer halben Viertelstunde wird er wieder mit Butter überstrichen, sodann in einer andern halben Viertelstunde abermal mit Butter überstrichen, und mit geriebenem Milchbrod, welches mit etwas Salz vermengt wird, dick überstreuet, dann wieder in Backofen gesetzt, bis der Fisch etwas gelb und fertig ist: indessen wird eine Krebs-Sos verfertiget, es wird nämlich in einem Krebs-Butter etwas Mehl geröstet nur bis es schaumt, und gute Fleischbrühe daran gegossen, man kann ein

Lorbeerblättlein und ein Stücklein Citronenschale darein thun; dieses läßt man langsam an einander kochen, rührt es öfters um, daß die Sos ganz roth wird, und nicht nur oben die rothe Fette umschwimmet, mithin wird es in dieser Sos, ohne daß solche darüber hingegossen wird, auf den Tisch gegeben.

Auf diese Art kann man auch Fische mit einer andern Fisch- oder Fleisch-Farse füllen und eben so behandeln, auch eine Cappern- Sardellen- oder Peterling-Sos mit Citronen darzu machen.

Ein gefüllter und gebackener Aal.

Es wird eine Fülle von Kalbsgekröse oder Kalbfleisch, mit Morcheln, Cappern, Gewürz, eingewaichtem Brod und Eyern gemacht; wenn der Aal ausgenommen und abgezogen ist, wird er mit Salz und Pfeffer wohl abgerieben, alsdann mit der Fülle gefüllt, und zugenähet; ferner macht man einen aufgeriebenen mürben Taig, wellet ihn in die Länge, schneidet, wenn er 2 Messerrucken dick ist, völlig Fingersbreite Striche daraus, wendet sie um den Aal, so daß der Aal immer wieder Fingersbreit heraus siehet, schmieret eine flache Schüssel mit Butter, leget den Aal in der Krümme darein,

ein, überstreichet ihn mit zerlassenem Butter, und bestreuet ihn mit Mutschelnmehl oder geriebenem Milchbrod; zuvor aber drückt man Citronensaft darauf, läßt ihn im Backofen schön gelb backen, und gibt Citronen auf den Tisch darzu.

Aal-Würstlein.

Es wird ein Stücklein Schunken klein geschnitten, und nebst einem klein geschnittenen Zwiebel langsam in einem Stücklein Butter verdämpft; ferner wird in einem guten halben Schoppen süssen Rohn ein fein Mehl gekocht, daß es wie ein Kindleinsbrey ist, dieser Brey wird nebst dem Schunken und Zwiebel, so viel durchgehet, durch ein Haarsieb getrieben; wenn dieses erkaltet, werden ohngefähr 3 ganze Eyer und ein paar Eyergelb daran gerührt; hierauf werden ein paar Stücklein von einem grosen Aal, oder ein ganzer kleiner Aal in einem Salzwasser mit einem einigen Wall aufgekocht, so daß man das Fleisch von den Gräten abnehmen, und zu gewürfelten Stücklein schneiden kann; man thut etwas Salz, ein wenig Pfeffer, auch Muskatenblüthe darzu, auch ein Stücklein zerlassenen Butter ohngefähr wie ein Ey; noch besser sind sie aber, wenn man statt des Butters ei-

einen Krebsbutter von etlichen Krebsen macht, solchen, nebst den Krebsschwänzen, gewürfelt geschnitten, darein thut, man füllt sie in sauber geputzte schweinene Därme, unterbindet solche völlig fingerslang, nur nicht zu vest, verwellt sie in halb Wasser und Milch, welches aber nicht ganz sieden darf; sodann wann sie fertig sind, macht man sie im Butter ein wenig gelb, macht sie von einander und gibt sie auf die Tafel.

Farse von Fischen.

Die Fische müsen, sie seyen von welcher Art sie wollen, vorher sauber geputzt, ausgenommen, und dann reinlich abgewischt werden; hierauf schneidet man das Fleisch beym Rucken, worinn keine Gräte sind, behend ab, und auch sonsten wo noch etwas herab zu kriegen ist, das man ohne Gräte haben kann; wenn dieses Fleisch rein von der Haut in Stücklein geschnitten, wird das andere abgesotten, aber kaum mit einem Wall, ohne Salz, und alsdann herausgenommen, das Fleisch wird von den Gräten wohl abgeklaubt, zu dem rohen Fleisch gethan, und wohl mit einander gehackt; hierauf wird ohngefähr so viel fein gerieben Milchbrod und etwas in Milch eingewaichter Wecken, ferner ein Stück Butter

ter mit Eyern abgerührt, nach Proportion etwas klein geschnittener Peterling und Citronenschalen, Salz und Muskatennuß darzu gethan und alles wohl und fein unter einander gehackt, so ist die Farse recht, und zu allem zu gebrauchen. Man kann auch diese Farse in Pastetlein füllen und Cappern darein thun.

Ragouts und Braten.

Ragout mit Pastetlein.

Es werden Kalbsprieslein abgesotten und gehackt, ein Stück Wecken in Milch eingewaicht, ein Stücklein Ochsenmark mit etwas Butter abgerührt und mit etlich Eyerdottern; alsdann kommen die Prieslein auch darein und geschnittene Morcheln, ein Zwiebelein und etwas klein geschnittener Peterling; hernach werden sie abgedämpft, Muskatenblüthe, Salz, noch ein oder zwey Eyer und etwas Citronensaft darzu gethan, und alsdann eingefüllt. Man kann auch statt der Prieslein ein Stück Kalbfleisch absieden und klein hacken; auch kann man von einem Kalbshirn darein rühren, wenn man

es ein wenig verwellet; man kann auch übrigen Braten klein hacken, wenn die äussere Haut davon weggethan ist.

Junge Hühner von kaltem Braten gemacht und mit Ragout gefüllt.

Kalbsbraten ist der beste: dieser wird mit etwas Nierenfett klein gehackt, etwas Wecken in Milch eingewaicht, je nachdem man Braten hat, ein klein geschnitten Zwiebelein im Butter verdämpft, man kann etwas geschnittene Citronen, auch etwas klein geschnittene Cappern darzu nehmen, wie auch Salz und etwas Pfeffer, auch Muskatennuß nach Belieben: dieses wird mit Eyern angemacht, daß es wie ein Knöpfleinstaig ist, aus diesem wird mit der Hand eine grose oder etwas kleinere Form gemacht, wie eine Henne, wenn sie auf den Füssen sitzt; damit der Kopf und Kragen hübsch aufrecht bleibe, wird oben durch den Kopf und Kragen hinab ein dünnes Steckelein gesteckt, so daß man es nach dem Backen wieder oben herausziehen kann; alsdann wird ein Blech mit ein wenig Butter beschmiert, und mit etwas Mehl bestreuet, die Henne darauf gesetzt, mit einem Ey überstrichen und mit etwas geriebenem Wecken bestreuet, und im Backofen schön gelb gebacken; wenn

es

es aus dem Ofen kommt, wird oben aus dem Rücken ein gutes Stück heraus geschnitten, aber so ganz, daß man es wieder damit zumachen kann; man höhlet es aus, so daß die innwendige Farse so viel möglich, ohne daß es zusammenfällt, heraus kommt; man setzt es auf die Platte, auf welcher man es auf den Tisch gibt, und füllt es mit einem Ragout, welcher nach Belieben von Prießlen oder Morcheln gemacht wird, oder mit einem Krebsragout; neben herum garniret man das Huhn mit Peterling, deckt es wieder mit dem Deckel zu, gibt es nebst der übrigen Sos von dem Ragout, welche in einem besondren Geschirr seyn muß, auf den Tisch; auf den Kopf schneidet man einen Kamm von einem Stücklein Schunken oder Zungen, statt der Augen setzt man ein paar Wachholderbeere hinein. Das übrige kann man so lassen, oder wenn man sich mehr Mühe geben will, von dem sogenannten KrachtortenTaig ein paar Flügel und einen Schwanz ausschneiden und ihn ordentlich hinstecken.

Ragout von Kalbsbraten.

Man schneidet dünne langlechte Stücklein in einen Casserol oder breiten Fußhafen, läßt ein gutes Stück Butter vergehen, schnei-

schneidet 2 bis 3 Zwiebelein klein, läßt sie in dem Butter verdämpfen, legt alsdann etwas klein geschnittene Cappern, wenn man hat, ein wenig Peterling, und das Kalbfleisch darein, und deckt es zu; wenn es angezogen hat, werden ein oder zwey Eyer hart gesotten, wenn sie geschält sind, ganz klein gehackt, doch das Weisse nicht alles darauf herein gesäet, man thut auch etwas Salz und Muskatennuß darzu, läßt es wieder an einander dämpfen, nebst etlich Eßlöffelvoll Fleischbrühe und Salz; es wird nur etlichemal geschüttelt und nicht umgerührt, hernach wird es angerichtet, und nur herausgestürzt, daß es nicht umgekehrt werde.

Fricandeau von Kalbfleisch.

Schneidet von einem Kalbschlägel ein rundes fleischichtes Stück heraus, klopfet es, thut es in eine Pfanne mit laulichtem Wasser, lasset es nicht weiter als einen Sud thun, nehmet das Fleisch heraus, und reibet es mit Mehl, daß es schön weiß werde, waschet es in lauem Wasser wieder ab, lasset es kalt werden und spicket es recht schön; hierauf thut ein Stück Butter in einen Casserol, wie auch eine ganze gelbe Rübe, einen ganzen Zwiebel mit Nägeln besteckt, eine Selleriwurzel, ein Glas voll

Wein

Wein, und eben so viel Wasser und klare Fleischbrühe, nebst Citronenschalen und etwas Salz, lasset es eine halbe Stunde wohl zugedeckt kochen, alsdann wird es das erstemal umgewandt, es muß aber schon anfangen gelb seyn, und fleißig Achtung gegeben werden, daß es nicht zu braun werde, besonders wenn die gelbe Rübe waich ist, legt sie sich gern an; wenn es schön gelb ist, gießt man eine gute Schü (Jus) daran und das zu öftermalen, bis das Fleisch ganz waich ist; alsdann wird das Fleisch herausgenommen, die Brühe durch das Haarsieb getrieben, noch etwas Citronensaft daran gedruckt, und der halbe Theil von der Sos wieder in den Casserol gethan, da man ihn unter beständigem Umrühren etwas dick einkochen läßt; endlich wird das Fleisch auf der gespickten Seite in die Sos gelegt, ein paarmal darinn umgedrehet, daß es schön glanzigt ist, auf die Platte herausgelegt, die übrige Sos vollends in den Casserol gethan, worinn man es noch ein wenig aufsieden läßt, und neben herum an das Fleisch gethan, damit ihm oben der Glanz nicht benommen werde, sodann wird es oben mit gewürfelt geschnittenen Citronen besäet.

Rolade von Kalbfleisch.

Man nimmt ein Stück Kalbfleisch von der Schale, schneidet gleich dünne Stücklein einer Handgroß davon, klopft es auf einem Brettlein mit einem flachen Messer, nimmt ein Stülckein frischen Speck und ein gut Stücklein Rind- oder Ochsenmark, rühret es unter einander, nimmt etwas Mutschelnmehl, Pfeffer und Nägeln, auch Salz und etwas klein geschnittene Citronen darunter; hierauf wird das Fleisch damit überstrichen und zusammengerollt, alsdann entweder mit Bindfaden umbunden, oder mit hölzernen Zwecklein zugesteckt, setzt es zu in einem Stück Butter; wenn es darinnen wohl abgedämpft, wird ein wenig Fleischbrühe, ein wenig Eßig, Citronensaft und noch etwas Gewürz daran gethan, worinn es vollends gelblecht gedämpft wird; man stäubt ein wenig Mehl und thut noch ein wenig Fleischbrühe daran; alsdann kann man klein gehackte Sardellen oder sauren Rohn daran thun.

Eine andere Art Rolade.

Es wird von der obern Schaale eines Schlegels ein Stück Fingersdick so groß und so breit als möglich abgeschnitten, alsdann wird eine gute Fars von Kalbfleisch gemacht, wor-

worunter man das Gelbe und Weisse von einem oder zwey hart gesottenen Eyern gewürfelt schneidet mit etwas geschnittenem Schunken und etwas geschnittenen Pistazien; man überstreicht das Fleisch damit, rollet es zusammen, bindet es in eine Serviette, siedet es in einer sogenannten Preß, gibt es warm auf den Tisch, mit einer klaren Sos von Jus oder schneidet Fingersdicke Scheiben daraus, und gibt eine Sos dazu.

Kalbsrolade von einer Brust.

Die Kalbsbrust wird ausgebeinet, die Rippen werden innwendig losgeschnitten und nebst den Knorpeln heraus getrennt, alsdann wird sie aus einander gelegt, mit Stücklein Schunken, auch wenn man hat, dürren Zungen überlegt, es wird etwas Salz, ein wenig Nägeln, auch ein wenig Majoran und etwas Pfeffer darauf gestreut, die Brust wird so eng als möglich aufgerollt, mit Bindfaden zugebunden, und in Wasser und Wein, auch etwas Eßig, mit Zwiebeln, Lorbeer und nach Belieben auch Citronen gesotten; man kann sie einige Tage in dieser Sos aufbehalten, daß sie immer schön weiß bleibt; sie wird ganz auf den Tisch gegeben, und Schnittlauch darauf geschnitten; darzu werden geschnittene

Zwie-

Zwiebeln und Eßig unter einander, oder sonst eine kalte Sos gegeben. Man kann auch die Brust vor dem Einbinden einige Tage einsalzen, Kräuter und Zwiebel darzu thun, und dann erst auf obbemeldte Weise behandeln.

Ein Kalbsgekrös zu kochen.

Das Gekrös wird sauber gewaschen und ausgedrükt, mit Wasser abgesotten, nebst ein wenig Butter und Salz, daß es recht weiß wird; hierauf macht man eine Peterlingsos mit Citronen darüber. Es wird nämlich eine Handvoll Peterling recht klein geschnitten, alsdann im Butter mit etwas Mehl abgedämpft, man füllet es mit guter Fleischbrühe auf, schneidet von Citronen kleine Stücklein, thut sie hinein und kleppert vor dem Anrichten ein paar Eyerdotter darein. Wenn das Gekrös aus der Sose genommen, und abgeloffen ist, wird die Sos darüber angerichtet.

Kalbsleber.

Man belegt einen Casserol mit Speckschwarten und Riemen von Schunken, ins Creuz, setzt die Leber, wenn sie gespickt worden, darauf, thut etliche Scheiben Zwiebel dazu, ein wenig Salz, und etwas Nägeln; wenn die Leber gar ist, so wird etwas gute

gute Jus und Citronensaft daran gethan, und die Sos darüber gegeben.

Eine Fülle in eine Kalbsbrust.

Von 2 Bratwürsten wird, ehe sie fertig gemacht werden, das Fleisch genommen, solche werden mit 2 Eyergelb, einem ganzen Ey und etwas süssem Rohn, ein wenig Peterling und noch etwas Salz eingefüllt, und wie gewöhnlich behandelt; wenn sie bald vollends gebraten, wird die Fülle wohl mit Butter gestrichen und mit geriebenem Milchbrod überstreuet.

Eine Kalbsbrust mit einer Farse kalt zu geben.

Die Kalbsbrust wird wie obige ausgebeinet, dazu wird aber nur der hintere Theil genommen, welcher mit einer glatten Haut bedeckt ist. Alsdann wird eine Farse von Fleisch, wie schon mehrmalen gemeldet worden, gemacht, worein etwas geschnittene gelbe Rüben und Pistacien gethan werden; darauf wird die Farse zwischen die obere und untere Haut gefüllt, zugenähet und wie obige gesotten, und kalt aufzustellen gebraucht.

Eine Hirschrolade zu machen.

Man nimmt die Brüste vom Hirsch, löset das Fleisch von den Rippen ab, salzt

es mit etwas Salz und Salpeter ein nebst allerley Kräutern, Lorbeerblättern und Citronenschalen, läßt es 3 Tage stehen; hierauf wäscht man es sauber und rolirt es auf, bindet es mit Bindfaden vest zu; hernach siedet man es in halb Eßig und Wein, thut Salz und Wachholderbeere, auch zerschiedene Kräuter darzu. Man kann es zu zerschiedenem Gemüß serviren, oder auch mit kalter Sos, Eßig, Oel und Zwiebeln auf den Tisch geben.

Eine gefüllte Rindszunge.

Wenn die Zunge recht waich gesotten ist, wird die Haut abgezogen und nach der Länge ohngefähr 5 Schnitte hinein gemacht, diese Schnitte werden mit einer guten Farse nach Belieben ausgefüllt, wohl mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl überstreuet, in Backofen gesetzt bis sie gar ist, und eine beliebige Sos darzu gegeben.

Schweinsohren zu kochen.

Diese werden gesotten im Wasser und Eßig, auch mit einem Zwiebel und Lorbeerblatt; wenn sie ganz waich sind, werden sie zu langlechten Stücklein geschnitten, in einem Stücklein Butter wird ein klein geschnittenes Zwiebelein gedämpft, ein Löffelein voll Mehl dazu genommen und solches gelblecht gemacht, von obiger Brühe angefüllt, die Ohren darein gethan und etwas Pfeffer.

ser. Vor dem Anrichten kann man ein paar Löffelvoll Senf daran rühren; wenn dieses aber nicht beliebig ist, kann man auch einen Zucker daran brennen. Man kann die Füsse vom Schwein auf die nämliche Art sieden, sie von den Beinern ablösen, mit Butter schmieren, im geriebenen Milchbrod, worunter etwas klein geschnittene Zwiebelein, Peterling und Salz gemengt wird, umkehren, und auf dem Rost oder in einer Pfanne braten. So kann man auch die Kalbsfüsse machen und zu Gemüsern geben.

Schwarten-Magen.

Man nimmt ein Pfund Schweinen-Fleisch, ein gutes Stück Nierenfett, ein Herz und Zunge von dem Schwein, und siedet es zuvor recht waich; hierauf nimmt man eine fette Schwarte, siedet sie auch waich; alsdann nimmt man von einem so viel als dem andern ohngefähr nach Proportion, hackt das Fleisch und Nierenfett klein, schneidet das Herz und Zunge zu Scheiben, schneidet aus den Schwarten lange Stücklein, als wenn man damit spikken wollte, thut Salz nach Gutdünken daran und Pfeffer, Muskatenblüthe, etwas Nägeln, Majoran und Salbey, und macht alles wohl unter einander; die Mägen müssen wohl gewaschen und mit etwas Pfeffer

ausgerieben seyn; alsdann werden sie vest eingefüllt, und über Nacht mit etwas gepreßt, sodann 3 bis 4 Tag in Rauch, dann aber in die freye Luft gehängt.

Hamburger Pöckelfleisch.

Man nimmt gute Stücke Rindfleisch, wascht sie, und läßt sie über Nacht auf einem Tuch liegen, alsdann reibt man sie mit Salz und Salpeter ein, und legt sie beyseit; hierauf werden Lorbeerblätter, Rosmarin, ganze Wachholderbeere, Pfeffer und Nelken mit dem übrigen Salz vermischt, und davon unten auf den Boden des Fasses und das Fleisch darauf gelegt, und so vest als möglich in einander gedruckt; wenn man so Lagenweise fortfähret, so ists in drey Wochen gut.

Bratwürste ohne Därme.

Man kann etwas Schweinenfleisch, ein Stücklein Speck, auch Kalbs- oder Rindfleisch recht sehr klein hacken (ein Stücklein Nierenfett darunter ist auch gut); wenn es ohngefähr anderthalb Pfund Fleisch ist, wird es mit einem halben Schoppen Wasser und ein wenig Salz, mit der Hand wohl gearbeitet, und wenn es seyn kann, läßt man es über Nacht stehen, den andern Tag wird ein starker halber Schoppen Milch, Majoran, Pfeffer, Nägeln, etwas Citronen und Salz, ein klein geschnittenes Zwie-

belein darzu gethan, und wieder wohl gearbeitet. Hat man eine Sprüze so dick wie eine Bratwurst, so wird von dem Taig darein gefüllt, in ein heisses Wasser, das nicht ganz siedet, in beliebiger Länge eingedruckt, und auf den Kohlen behalten, bis die Würste fertig sind. Hernach kann man sie so essen, oder ein wenig abprägeln; hat man aber keine Sprüze, und kann nur so groß als man die Würste haben will, einen Darm bekommen, so kann man Taig in den Darm füllen und durch den Darm in das Wasser drucken, wenn sie zuvor vest eingefüllt sind, und so viele machen, als es gibt.

Ein guter Ragout an einen kalten Braten.

Es werden ein oder zwey Zwiebel klein geschnitten und in einer breiten Kachel mit einem Stücklein Butter ein wenig gedämpft, alsdann wird der kalte Braten, er sey von welcher Sorte er wolle, darauf gelegt, entweder an einem Stück, oder zu wohl formirten Stücklein geschnitten, ein wenig Mehl und etwas Mutschelnmehl darauf gesäet, ein paar Löffelvoll Cappern, ein paar Rädlein Citronen nebst etwas Saft, ein Löffelvoll Eßig darzu gethan; wenn man noch ein wenig Bratensbrühe hat, werden auch etliche Löffel voll daran gethan; her-

nach deckt man es wohlbeschlossen zu, läßt es an einander dämpfen und schüttelt es ein paarmal um; wenn es gar zu wenig Sos hat, kann man noch ein paar Löffelvoll Fleischbrühe daran thun.

Ein Englischer Braten.

Es wird von dem Fleisch eines fetten Ochsen, der schon einige Tage geschlachtet worden, ein Lendenbraten oder auch das sogenannte Haustück genommen, mit Salz und Pfeffer gerieben, und an den Spieß gesteckt, sodann mit 4 Bögen Papier umbunden, damit es kein Loch bekomme, und mit zerschmolzenem Butter begossen, der Butter muß aber klar seyn, daß keine Milch dabey ist, sonst bekommt das Papier gleich ein Loch, auch muß das Feuer nicht gar stark seyn, weil es bey 4 Stunden ganz langsam braten muß; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, dabey wohl acht gegeben, daß alle Jus davon in die Bratpfanne lauffe; man begießt alsdann den Braten noch öfters bey dem Feuer, so wird er eine rechte schöne gelbe Farbe bekommen, legt den Braten auf die Schüssel, gießt die Jus durch ein Haarsieb, schöpfet das Fett oben ab, und gießt die Jus an den Braten.

Backwerk.

Torten.

Eine Mandel-Torte.

Es werden 6 Eyer und 6 Dotter wohl gerührt, (wenn sie klein sind, kann man ein Paar weiter nehmen) und auf etwas geringe Kohlen gesetzt, daß die Eyer lau werden; hierauf werden sie wieder weggestellt und geschlagen, bis sie dicklecht werden; alsdann wird die Masse mit einem halben Pfund Zucker noch ferner geschlagen, endlich werden 3 Vierling Mandeln mit der Masse angerührt, noch 4 Eyerweiß zu einem dicken Schnee geschlagen, eine Citrone auf dem Butter abgerieben, und noch wohl gerührt, so ist die Masse fertig; man kann auch Citronat und Pommeranzenschalen darein thun. Wenn man eine platte Mandeltorte machen will, sezt man einen blechernen Ring, den man eng und weit machen kann, auf ein Eisenblech, macht

neben herum von Wassertaig ein Wärgelen, bestreicht es, damit der Ring vest halte, mit einem Ey, streicht es inwendig mit Butter aus, und besäet es mit etwas Semmelmehl; und weil die Mandel- oder Biscuit-Torten in der Mitte eine Höhlung erfordern, so kann man von Blech ein Rohr machen lassen, welches unten ein wenig weiter ist, bestreicht es auch mit Butter, besäet es in der Mitte, und füllt die Torte ein.

Gelbe Rüben-Torte.

Etliche gelbe Rüben werden abgesotten, und wenn sie erkaltet sind, gerieben; von 2 Kreuzerwecken werden die Rinden abgeschält und in gute Milch, von ohngefähr einem Schoppen, gewaicht; wenn sie waich sind, werden sie über dem Feuer zu einem Brey gekocht; hernach läßt man sie wieder erkalten, rührt ohngefähr ein Vierling Butter mit Eyergelb wohl, nebst ein Viertel Pfund zart gestosene Mandel, Zucker nach Belieben, je nachdem man sie süß oder nicht sogar süß haben will, etwas geschnittenen Citronenschalen, wer will, nimmt auch Zimmet darein; alsdann thut man ein paar Handvoll von den geriebenen gelben Rüben darzu, schlägt das Eyerweiß zum Schaum und rührt es darein, bis es dem Augenmaas

maas nach in der Dicke recht ist. So kann man es in eine Torte füllen, oder einen Ring oder Ranft von Taig in eine Schüssel thun, und darein füllen, oben wohl mit Zucker besäen, und in dem Backofen oder Tortenpfanne backen. Auf solche Weise kann man es als ein Gemüß oder als eine Torte geben.

Eine Torte von SpießhutTaig.

Es wird ein halb Pfund Butter mit 6 Eyergelb und ein wenig gestosenen Mandeln gerührt, ein halbes Pfund Zucker und etwas geschnittene Citronenschalen, wird noch ein wenig mit gerührt; alsdann wird ein halbes Pfund Mehl, etwas süsser Rohn, nebst dem zum Schnee geschlagenen Eyerweiß darzu gethan, man kann auch Citronat und Pommeranzenschalen darzu nehmen; ferner wird ein rundes Blech, gröser als ein Teller, mit Butter bestrichen, und ein wenig mit Semmelmehl bestreuet, von der Masse Fingersdick darauf gestrichen, und in der Tortenpfanne schön gelb gebacken; man kann in die Tortenpfanne unter das Blech etwas Salz streuen, daß es unten Hize behalte und doch nicht so gern anbrenne; hierauf wird die Torte wieder mit der Masse überstrichen, und abermal gebacken, und so drey,

vier

vier bis fünfmal; alsdann kann man sie mit einem Eiß garniren, oder man kann sie mit Mandeln bestecken und wenn diese ein wenig rösch sind, kann man sie mit Eiß garniren.

Eine eingeschlagene Mandel-Torte.

Es werden 2 Eyergelb mit 2 Löffelvoll süssem Rohn, ein Löffelvoll Zucker, ein Stücklein Butter nicht gar wie ein Ey, mit Mehl angemacht, wie ein Nudelntaig, hievon wird ein Stück ausgewellt, eben so wie zu Nudeln, ein Becken oder ein Blech mit einem Ranft wird mit Butter bestrichen, und mit dem Taig ausbelegt; gut ist es, wenn man einen blechernen Ring hat, der geradauf geht, und ohngefähr eine Weitung hat, wie sonsten unten in den Schneckenmödeln; dieser Ring wird auch mit Butter bestrichen, alsdann wird in der Mitte ein klein Stücklein von dem Taig aus dem Boden herausgeschnitten, und ringsherum Schnitte hinein gemacht, bis es die Weitung von dem Ring hat; das Aufgeschnittene davon wird über sich an dem Ring herum gepappt, darein eine Fülle gemacht, wie zu einer guten Mandeltorte, je nachdem man die Torte groß oder klein will, oder das Blech dazu hoch oder niedrig ist; es muß immer ein Blech seyn, das ohngefähr

drey

drey Finger hoch ist; in die Mandelfülle kann man Gewürz, Zimmet und Nägeln thun, oder man kann sie blos mit Citronen und Pommeranzenschalen geben; hierauf wird der Taig eingefüllt, von obbemeldtem Taig ein Deckel darüber gemacht wie der Boden ist, ferner wird ein paar Eyerweiß zu einem Schaum geschlagen, eine Handvoll Zucker darein gerührt, die Torte damit überstrichen, eine Handvoll Mandel wird abgeschält, groblecht gestosen, ein wenig Zucker darunter gerieben, auf der Torte herum gestreuet, welche noch ein wenig mit Zucker übersäet und in einem Ofen schön gelb gebacken wird.

Biscuit-Torte.

Acht Eyer und 2 Dotter werden mit einem halben Pfund Zucker wohl gerührt, weil das Rühren die Hauptsache davon ist, alsdann eine halbe Citrone auf dem Zucker abgerieben, und mit gerührt; ferner werden anderthalb Vierling Stärkmehl, welches wohl abgetrocknet, und durch einen Seiher oder Zuckersieb gesiebet worden, nebst dem Saft von einer Citrone hinein gerührt, anstatt des Citronensafts kann man auch Irbseleinsaft nehmen, welches es sehr angenehm macht; ein Tortenmodel wird mit

But-

Butter beschmiert, alsdann mit Zucker oder Mutschelnmehl bestreuet, eingefüllt und sogleich in den Backofen gethan; wann die Torte aus dem Ofen kommt, kann man Zucker mit Irbselein (Berberis) anrühren, die Torte damit überstreichen, oder nach Belieben damit garniren. Man kann auch eine platte Biscuit-Torte machen, wenn man wie obbemeldt einen Ring in die Mitte eines Beckens stellt, und den Taig darein gießt.

Eine andere Art.

Schlage das Weisse von 12 Eyern zu einem dicken Schaum, indessen lasse die 12 Dotter mit einem halben Pfund Zucker rühren, menge den geschlagenen Schaum mit noch 6 Eyerdottern darunter, rühre es eine Zeitlang, setze die Schüssel auf ein gelindes Kohlfeuer, rühre es bis der Taig warm, aber nicht zu heiß ist, setze es wieder weg und rühre es so lange, bis der Taig wieder kalt und dick ist, rühre eine Citrone auf dem Zucker abgerieben darein, und dann anderthalb Vierling fein Stärkmehl, welches durch das Haarsieb gesiebt werden muß, schmiere einen Model mit Butter, und bestreue ihn mit Mutschelnmehl. Von diesem halben Pfund kann man einen völlig pfündigen Model füllen.

Biscuit-Torte mit Eingemachtem.

Darzu kommt der nämliche Taig, nur daß vor dem Einfüllen in den Model 3 bis 4 Löffelvoll Eingemachtes darein gerührt werden, worzu Johannisbeere das beste sind; damit aber der Taig ein wenig dicker bleibe, werden 2 bis 3 Eyerweiß weniger genommen.

Schwarze Brod-Torte mit Chocolade.

Es werden 8 Eyer und 10 Dotter mit einem Besen dick geschlagen und ein halbes Pfund zart gesiebter Zucker darein gethan; wenn es wieder geschlagen worden, wird ein Viertel-Pfund klein gestosene Mandeln, etwas Nägeln, Zimmet, Citronat und Pommeranzenschalen wohl unter einander gerührt, und alsdann 4 Loth schwarz Brod nur vor dem Einfüllen darein gerührt. Wenn man den Zucker hinein thut, muß man auch eine halbe Tafel fein geriebenen Chocolade hineinrühren.

Eine Glasirung alle Torten damit zu glasiren.

Man stose ein Viertel Pfund feinen Zucker mit einem Eyerweiß und ein wenig Rosen- oder Orangewasser, bis es ein dikker Syrup wird, so kann man damit, was man

man will, glasiren. Wenn man nämlich etwas damit glasiren will, es sey eine Torte, oder sonsten Gebackenes, welches sich zum Glasiren schicket, so läßt man solches, wenn es gebacken ist, erstlich ein wenig abkühlen, alsdann mit der angeschlagenen Glasur überstrichen und gegen dem Feuer, oder im verschlagenen Backofen, oder in einer Tortenpfanne, nur antrocknen; man kann auch nur Citronensaft und Zucker, je nachdem es etwas ist, unter einander rühren und damit glasiren.

Maccaronen-Torte.

Man thut ein halbes Pfund fein gestossene Mandeln mit einem Vierling geriebenen Zucker in eine Pfanne, und läßt es ein wenig auf dem Feuer abkochen, aber nicht zu viel, daß es nicht trocken wird; hierauf schlägt man von 6 Eyern das Weisse zu einem dicken Schaum, rührt solches mit etwas geschnittenen Citronenschalen in den Mandeltaig, wenn er zuvor ein wenig abgekühlt ist, man kann auch ein wenig Citronat und Pommeranzenschalen darein schneiden, machet von einem Buttertaig einen Boden, bestreichet ihn halb Fingersdick mit dem Mandeltaig schön glatt, schläget noch ein paar Eyerweiß mit etwas Zucker und

ein wenig Rosenwasser, überstreichet die Torte und backt sie langsam.

Saure Rohn-Torte.

Zu 4 Eyern nimmt man einen Kochlöffel voll weiß Mehl, und von 2 Maas gestandener Milch den Rohn, rührt solches wohl durch einander nebst ein wenig Salz, füllet es in einen guten Buttertaig, und oben leget etliche Stücklein Butter darauf, alsdann backet es schnell.

Erdbiren-Torte.

Man nimmt ein Viertel Pfund Mandeln und ein Viertel Pfund gesotten und klar geriebene Erdbiren, 8 Eyer, einen Vierling Zucker, den Zucker rührt man eine halbe Stunde allein; hierauf wird ein Viertel Pfund Mandeln gestosen, und mit den geriebenen Erdbiren darunter gethan, nebst etwas Zimmet und geschnittenen Citronen, und mit einander noch einmal eine halbe Stunde gerührt, sodann wird der Model mit Butter gestrichen und Semmelmehl gestreuet, der Taig hineingethan und eine halbe Stunde gebacken.

Eine andere Art.

Man nimmt einen Vierling geriebene Wecken (wovon die äusserste braune Rinde

zuvor weggerieben wird) einen Vierling gesottene und zart geriebene Grundbiren, nicht gar einen Vierling abgezogen- und gestosene Mandeln, einen Vierling Zucker, rührt es wohl mit 4 ganzen Eyern und 4 Dottern, und thut etwas geschnittene Citronen daran. Hierauf werden die übrige 2 Eyerweiß zum Schnee geschlagen und vor dem Einfüllen darein gethan, es wird ein Model beschmiert, mit Semmelmehl bestreuet und gebacken.

Milch-Torte.

Es wird ein Vierling gestosene Mandeln mit Rosenwasser gestosen, 4 bis 5 Eyerdotter wohl unter einander gemacht, ohngefähr anderthalb Schoppen Milch siedend gemacht, etwas Zucker hinzu gethan, die Mandeln und Eyer mit angerührt, und auf den Kohlen aufgekocht, bis es dick ist, aber langsam unter beständigem Umrühren, alsdann vom Feuer gethan, geschnittene Citronen, Citronat und Zucker daran nach Belieben gethan; wenn es erkaltet, wird der Taig damit gefüllt, doch nicht zu dick, mit oder ohne Deckel, ohne Deckel wird es mit Zucker bestreuet, oder wenn es halb gebakken, mit Eyerweiß und Zucker.

Eine Torte.

Es werden anderthalb Vierling Mandeln groblecht gestosen und ein Vierling Zukker darunter, die Mandeln müssen aber trocken seyn, wenn man sie stoßt; alsdann wird Zimmet und Nägeln nach Belieben hinzu gethan, von einer Citrone die Schale klein geschnitten, 3 Eyerweiß zum Schaum geschlagen und alles unter einander gemacht, hierauf wird eine Torte von Oblaten formiret und der Taig darauf gegossen; in die Mitte kann man eingemachte Sachen thun, und wenn es aus dem Ofen kommt mit Eiß zieren.

Mandel-Torte.

Ein Vierling Mandeln wird abgezogen, und mit Rosenwasser gestosen, mit 6 Loth Zucker, mit 2 Eyergelb und 3 ganzen Eyern sehr wohl gerührt, auch werden etwas geschnittene Citronen daran gethan, ein beliebiger Model mit Butter geschmieret, mit Mutschelnmehl bestreuet, der Taig eingefüllt und langsam gebacken.

Noch eine andere Art.

Ein halbes Pfund Mandeln wird abgezogen und zart gestosen, und mit anderthalb Vierling Zucker, mit 9 Eyergelb und 4 gan-

zen Eyern wohl gerührt, die Mandeln werden mit diesem gerührten Taig nach und nach angerührt, vor dem Einfüllen wird eine Citrone oder Pommeranze auf dem Zucker abgerieben und auch darein gerührt; man bestreicht die Formen mit Butter und besäet sie mit Mutschelnmehl, alsdann läßt man es in einem Ofen, der nicht zu heiß ist, langsam backen, man kann auch Citronat und Pommeranzenschalen darein thun.

Pommeranzen-Torte.

Man nehme ohngefähr von 6 Pommeranzen und einer Citrone die Schale, siede sie im Wasser waich, wenn sie wieder erkaltet, werden sie von hart gesottenen Eyern mit 6 Eyergelb ganz klein gestosen, es wird ein Stücklein Butter und etwas Zucker auch zum Stosen genommen, und dann wird es aus dem Mörser in eine Schüssel gethan, noch mit ein paar Eyergelb und etwas Zukker angerührt; ferner wird von ohngefähr 4 Eyern das Weisse zu Schnee geschlagen, solches auch darein gerührt, und in einen Buttertaig, der zuvor ein wenig in einem breiten Blech gebacken wird, eingefüllt, oben darauf wird etwas Zucker gestreuet, und dann vollends schön gelb im Backofen ausgebacken.

Eine Torte von geriebenem Taig.

Man nehme ein halbes Pfund Butter, ein völlig halbes Pfund Mehl, 2 Eyergelb, einen Löffelvoll Rosenwasser und einen Löffelvoll Wein, einen halben Vierling Zucker; mache dieses auf dem Nudelnbrett unter einander und überschlage es 2 bis 3 mal; der Taig wird Messerruckendick ausgewellt, eine Torte daraus formiret, welche mit einer Mandelfülle, Aepfelfülle oder Eingemachtem gefüllt wird, oben darauf wird ein Gitter von dem Taig gemacht, mit einem Ey bestrichen und mit Zucker besäet.

Chocolade-Torte.

Zehen Loth Zucker werden mit 4 ganzen Eyern und 4 Dottern wohl gerührt, alsdann werden 4 bis 5 Löffel Chocolade nebst Zimmet und Nägeln darein gerührt; ferner 6 Loth Mehl darein gethan, und wie gewöhnlich in einen bestrichenen Model gethan und im Backofen gebacken.

Schmalz-Torte.

Ein Vierling Schmalz wird wohl gerührt, von einer Citrone die Schale auf dem Zucker darein abgerieben, und ein ganzes Ey, 6 Dottern, nebst einem Vierling Zucker gerührt, zuletzt werden 4 Loth Mehl

darein gerührt, und in einem Tortenmodel gebacken; man kann es hernach in ein Bekken füllen, auf ein Blech mit Butter beschmiert giessen, und einen Ranft von Papier darum machen; wenn sie langsam gebacken, wird eine Glasur von Citronensaft und Zucker darauf gemacht; man kann auch ein Eiß von Zucker und Eyerweiß darüber machen.

Ein Taig zu einer Torte.

Ein halbes Pfund Butter wird gerührt mit 5 Eyerdottern; wenn er recht gerührt worden, läßt man den Butter erkalten, thut ihn auf das Nudelnbrett, hackt etwas Salz und Mehl darunter, bis es ein gelindes Taiglein ist, wellet es aus und füllet eine Torte und bedecket es mit dem Taig; man kann auch ein Eiß, wenn man will, darüber ziehen.

Eine Rosinlens-Torte.

Die Rosinlein werden, wenn sie sauber gewaschen worden, mit einem Wein und etwas Zucker über die Kohlen gesetzt, bis sie sich aufquellen, alsdann wird Zimmet und etwas geschnittene Citronen daran gethan; auch etwas Citronat und Pommeranzenschalen; hierauf wird ein Blech mit

But-

Buttertaig ausbelegt, wann die Rosinlen erkaltet sind, werden sie auf dem Buttertaig herum gethan, wer will, kann auch zuvor den Boden mit geschnittenen Mandeln besäen, es wird ein Vierling Zucker mit 4 kleinen Eyern wohl gerührt, und etwas abgeriebene Citronen darein gethan, sodann wird der Taig auf die Rosinlein gegossen, mit etwas Zucker überstreuet und im Backofen langsam gebacken. Wenn die Torte fertig ist, so kann man ein halbes Eyerweiß mit Zucker abrühren, etwas Citronensaft daran drucken, die Torte damit überziehen, und das Eis im Ofen noch gelb werden lassen.

Kuchen.

Ein Apfelkuchen mit einer Brodcruste.

Es werden Aepfel gedämpft mit ein wenig Wasser und Wein, auch Zucker und Zimmet, alsdann verrührt und Rosinlen und Zibeben darunter gethan, welches darauf erkalten muß; ferner werden von gutem Bekkenbrod 4 bis 5 gute Händevoll Brod auf dem Riebeisen gerieben und im Schmalz schön gelb geröstet, aber nicht, daß es zu viel Schmalz habe; alsdann wird es auf eine Platte gethan und ohngefähr eine gute Handvoll Zucker, und Zimmet nach Gutdünken unter das Brod vermischt; nach diesem wird ein runder etwas tiefer Casserol wohl mit Schmalz geschmiert, ein wenig mit Zucker bestreuet, und mit Brodbrosamen durchaus bestreuet, oder sie werden vielmehr hineingedruckt, daß man nichts mehr vom Casserol siehet, es wird eine Lage von den gedämpften Aepfeln darein gethan, und eine Lage von dem Brod, alsdann wieder Aepfel und darnach wieder Brod; wenn man es hat, kann man es noch einmal so ma-

machen, es muß eben zuletzt mit Brod bedeckt seyn; hierauf wird es auf Kohlen gesetzt, und oben auch ein Deckel mit Kohlen darauf gelegt; wenn es rösch gebacken, wird es umgestürzt und auf den Tisch gegeben. Noch besser ist es in einem Backofen; man kann es auch in einem blechernen oder irrdenen Geschirr machen.

Ein Apfelkuchen.

Man kocht halbe Aepfel wie zu einem Compote, und läßt die Sos so kurz als möglich einkochen; würden die Aepfel zu waich, so werden sie herausgethan, wo man sodann die Sos bis auf ein paar Löffelvoll einkochen läßt; hierauf legt man ein rundes Blech oder Becken mit Buttertaig aus, thut ein Stücklein Butter wie ein Ey, ein paar Löffelvoll süssen Mohn und ein halbes Löffelein voll fein Mehl darein, und macht dieses alles wohl unter einander, mit 4 bis 5 Eyern und ein paar Löffelvoll von der Apfelsose, auch noch ein wenig Zucker. Dieses alles unter einander wird auf den Buttertaig gegossen, die Masse muß eben ohngefähr Fingersdick auf dem Taig seyn, die halben Aepfel auf dem Taig herumgesetzt, mit etwas Zucker übersäet und im Backofen gebacken: wer will, kann auch ein Händlein

voll Mandeln unter den Guß stosen. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, kann man etwas Zucker läutern und davon mit einem Löffel auf jeden Apfel etwas herum thun, daß die Aepfel, so weit sie blos sind, schön glänzend davon werden.

Kuchen von Himbeeren, Kirschen oder Beerlein.

Es wird ein halbes Milchbrod oder Wecken gerieben, darzu werden 3 Löffelvoll Mehl genommen, solches mit Milch angemacht, nebst 4 bis 5 Eyern und Zucker nach Gutdünken, auch ein Stücklein Butter wie ein Ey darzu gethan. Der Taig muß seyn, wie ein dicker Flädleinstaig; hierauf wird ein Becken oder flache Schüssel mit Butter oder Schmalz wohl geschmiert, der Taig darein geschüttet, und so viel Himbeere darein gethan, daß ein jeder am andern liegt, sie fallen hernach von selbst im Backen hinab. Eben dieses kann man auch von Kirschen oder Johannisbeeren machen, und im Ofen schön backen.

Johannisbeer-Kuchen.

Es werden ein Viertel-Pfund Mandeln und 2 Loth bittere Mandeln abgeschält und recht fein gestosen, und mit einen Vierling

Zucker und 4 Eyerdottern wohl gerührt, alsdann werden 2 bis 3 Löffelvoll eingemachte Johannisbeerlein darein gerührt, wenn sie vest sind, werden sie ein wenig zerlassen, darauf wird das Weisse zum Schnee geschlagen und darunter gerührt, man kann auch etwas Citronen auf dem Zucker abreiben und darein thun; ferner wird ein Blech mit Buttertaig ausbelegt, die Masse darein gefüllt und im Backofen langsam gebacken.

Ein guter Quitten- oder Apfelkuchen.

Die Quitten werden waich gesotten, sodann wird das Mark von den Quitten abgeschaben und eine Handvoll geriebene Wekken, eine Handvoll klein gestosene Mandeln, klein geschnittene Citronen und Citronat, auch Zimmet darzu gethan, die Quitten müssen ohngefähr 3 bis 4 gute Löffelvoll seyn; an dieses wird ohngefähr 8 Eyergelb geschlagen, und Zucker bis es süß genug ist, darzu genommen; wenn es wohl unter einander gerührt ist, werden ohngefähr 6 Eyerweiß zu einem Schaum geschlagen und ganz leicht darein gerührt, ein Becken wird mit Buttertaig ausbelegt, die Masse darein gethan, oben mit fein geriebenen Wecken oder Milchbrod, worunter etwas Zucker und Zimmet gemengt ist, völlig Messerrucken-

dick überstreuet, mit dünnen Scheiblen Butter überlegt, und im Backofen gebacken. Auf die nämliche Art kann man es auch von wohlgedämpften Aepfeln, die nicht wässericht sind, machen.

Ein Hefenkuchen.

Ein halb Pfund Butter wird wohl gerührt, 6 Eyer mit 3 Vierling fein Mehl nach und nach hinein gerührt, 3 Loth süsse und bittere zartgestosene Mandeln, 3 Loth Zucker, etwas Salz, ein süsser Rohn und ein Löffelvoll Bierhefen, etwas Citronen auf dem Zucker abgerieben darzu gethan; wenn es recht wohl gerührt, in ein Becken oder Blech, welches geschmiert seyn muß, gethan, und ein Ring darum gemacht, worauf man es gehen läßt, aber nicht zu hoch, und langsam backt; der Taig muß etwas dick aus der Schüssel im Einfüllen lauffen.

Ein gefüllter Kuchen.

Man nimmt ein halb Pfund Mehl, anderthalb Vierling Butter, 3 Loth Zucker, ein ganzes Ey, ein Löffelvoll Wein, und macht es auf dem Backbrett unter einander: alsdann wellet man 2 gleiche runde Kuchen daraus, den einen davon setzt man auf ein Blech, mit Mehl gestreuet, stoßt an-

anderthalb Vierling Mandeln samt den Schalen, nachdem sie zuvor mit einem saubern Tuch abgerieben und ausgelesen sind; wenn sie klein gestosen worden, so werden unter die Mandeln anderthalb Vierling Zukker, von einer Citrone, die auf dem Zucker abgerieben wird, sowohl das Abgeriebene als auch der Saft an die Mandeln gerührt, auch ein halb Loth Zimmet, zwey zum Schnee geschlagene Eyerweiß, an die Mandeln gerührt und der Kuchen damit überstrichen; der andere Kuchen wird darauf gelegt, mit einem Eyerweiß bestrichen und mit grobgestosenem Zucker überstreuet. Man kann auch einige Mandeln abziehen, dünne schneiden und darauf streuen; wenn man will, kann auch Citronat und Pommeranzenschalen unter die Fülle genommen werden. Man muß einen blechernen Ring, damit die Torte nicht aus der Form komme, noch vor dem Backen herum thun.

Ein Erdbirenkuchen.

Es werden geriebene Erdbiren auf das Nudelnbrett genommen, ohngefähr 2 bis 3 Händevoll, solche werden mit ein paar Löffelvoll Mehl mit der Hand unter einander gemacht, daß der Taig ganz zäh wird; alsdann wird ein halber Kreuzerwecken zu ge-

ränftelten Stücklein geschnitten, und im Schmalz gelb geröstet, nebst einem geschnittenen Zwiebelein, und auch in den Taig gewürkt, mit etwas Salz; wer will, kann auch ein oder zwey Eyer darzu nehmen; hierauf wird ein runder Kuchen darauf formirt, 2 Finger dick, ein Schmalz in einem eisernen Pfännlein heiß gemacht, und der Kuchen auf beyden Seiten gelb gebacken; wenn er bald gar ist, verkleppert man ein Ey, gießt es darüber, und macht es vollends gelb. Von dem Taig kann man auch runde kleine Küchlein auf ein Gemüß machen, oder wie Schwedenknöpflen traktiren.

Ein Wienerkuchen.

Rühre anderthalb Pfund Butter mit 16 Eyerdottern, einen nach dem andern, thue auch ein Viertel Pfund Zucker, eine abgeriebene Citronenschale, einen halben Schoppen süssen Rohn, einen Löffelvoll gute Bierhefen dazu; das Eyerweiß wird zu einem Schaum geschlagen, und solches nebst einem Pfund fein Mehl eingerührt, auch in eine beliebige Form gethan, welche wie sonst präparirt seyn muß und hernach an einen warmen Ort gesetzt; wenn es anfängt schön zu gehen, so wird es langsam im Backofen gebacken.

Ein Eyerkuchen.

Nehme 5 bis 6 Eyer, schlage diese wohl unter einander mit guter Milch, lasse es über dem Feuer zusammen gerinnen, und dann das Wasser davon lauffen, waiche ein Milchbrod ohne Rinde in süssem Rohn, rühre es nebst ein paar Eyergelb unter die Eyer ganz glatt, thue etwas Zucker, Zimmet, Rosinlen, Citronen dazu, fülle es in einen Taig, wenn er halb gebacken, mache ein Eiß darauf, und laß es vollends ausbacken.

Wienerküchlein.

Rühre anderthalb Vierling Butter mit 6 Eyerdottern, einem Vierling Zucker und einem halben Pfund Mehl, schmiere blecherne flache Mödelein ein wenig mit Butter, thue einen Löffelvoll Taig hinein, mache ihn in die Breite, thue etwas Eingemachtes hinein, und bedecke es wieder mit Taig; man kann auch weniger Eyer und Butter und Zucker nehmen, und dann ein wenig Milch und Bierhefen; hernach etwas gehen lassen.

Ein Kirschenkuchen.

Man nimmt Mehl, Eyergelb, ein Stück Butter, ein wenig Zucker und Salz, macht einen geriebenen Taig, treibt ihn

aus, schmiert das Blech mit Butter, legt den Taig darein, die Kirschen darauf, rühret 10 Eyergelb, einen Schoppen dicken sauren Rohn und etwas Zucker wohl unter einander, schüttet den Guß darauf und streuet Zucker. Wenn die Kirschen ausgesteint worden sind, ist es besser.

Hefenbackwerk.

Hefen-Biscuit.

Ein halbes Pfund frischer Butter wird mit 8 Eyergelb und 2 ganzen Eyern wohl gerührt, alsdann werden 4 Löffelvoll süsser Rohn, 2 Löffelvoll Bierhefen, 2 Löffelvoll Zucker, ein wenig Salz, ein halbes Pfund Mehl unter einander gemacht, das Weisse wird zum Schnee geschlagen, und vor dem Einfüllen darein gerührt, sodann werden ungefähr 30 bis 40 Käpselein von Papier gemacht, darein obiges gefüllt wird, worauf man solche gehen läßt; ferner werden sie mit etwas Eyerweiß bestrichen, mit langlecht geschnittenen Mandeln übersäet, mit Zucker bestreuet und in einem Backofen langsam wie Biscuit gebacken.

Nürnberger Küchlein.

Es werden 4 Loth Butter mit 4 Eyergelb wohl gerührt, 2 Löffelvoll Bierhefen, nicht gar 1 Schoppen süsse Milch, etwas Zucker, ein wenig Salz, 1 Pfund Mehl, alles mit der Milch wohl angemacht und geklopft, bis es in der Dicke recht sey, und alsdann läßt man den Taig gehen. So kann man Küchlein daraus formiren, wie man will, und aus einem nicht gar zu heissen Schmalz backen.

Der Taig muß in der Dicke so seyn, daß man ihn leicht wellen kann.

Ein Hefenkuchen.

Von obgemeldtem Hefen-Biscuittaig wird ohngefähr anderthalb Fingersdick auf ein Blech, das mit Butter beschmiert ist, gegossen, die Gröse davon steht zu Belieben, man kann auch nur von der halben Masse einen kleinen Kuchen machen; dieses belegt man mit etwas Eingemachtes, begießt es wieder von diesem Taig, eben so dick, macht einen Ranft von Papier 3 Finger hoch darum; hat man einen blechernen Ring, so ist es desto besser; läßt es bey temperirter Wärme gehen, und behandelt es wie zuvorbeschriebenes Biscuit; man kann solchen

Kuchen auch ungefüllt machen, oder den Taig nur so lassen, oder Rosinlein darein thun.

Hefenküchlein.

Es werden 4 Loth Butter mit 5 Eyergelb recht wohl gerührt, alsdann ein guter Löffelvoll Bierhefen, der halbe Theil von nicht gar einem halben Schoppen gute Milch, sodann ein halb Pfund Mehl, und Salz nach Gutdünken darein gethan; dieser Taig muß so lange geklopft werden, bis er ganz vom Löffel fällt, sodann wird er ausgewellt, und viereckigte Stücklein daraus geschnitten; der Taig muß Fingersdick seyn, ein Blech wird mit ein wenig Butter beschmiert, Mehl darauf gestreuet, die Stücklein darauf gesetzt, und wenn sie gegangen, mit einem Ey bestrichen, auch mit Kümmel und Salz bestreuet; wenn man will, kann man sie auch mit halben Mandeln belegen, und dann im Backofen backen. Wenn man süssen Rohn nimmt, werden sie besser.

Cantstatter Brezeln.

Man nimmt ein völlig halbes Meßlein Mehl, einen Vierling Zucker, einen halben Vierling Butter, 6 Eyerweiß, die man zum Schaum schlägt, etwas Rosenwasser, und wenn es nicht naß genug ist, ein

ein wenig Milch: dieses alles wird wohl unter einander gemacht, ein guter Löffelvoll Bierhefen, etwas Anis oder nur Citronen darzu gethan, kleine Brezeln daraus gemacht, ein Blech mit ein wenig Butter geschmiert, die Brezeln darauf gesetzt, wo man sie ein wenig gehen läßt, mit einem Ey, worinnen etwas Honig oder Zucker ist, bestrichen, und in einer frischen Hize gebacken.

Eine andere Gattung.

Man nimmt einen guten halben Vierling Zucker, ein Stücklein Butter wie ein Ey, 2 Eyergelb und ein ganzes Ey, Anis, und etwas Citronen, mit Milch und ein Löffelvoll Bierhefen, und behandelt es wie oben.

Gefüllte Hefenküchlein.

Man macht den gewöhnlichen Hefentaig süß oder gesalzen, den man zu allen Gattungen Hefenbackwerk gebrauchen kann: die sogenannte Seelen, Zuckerbrezetlein, Butterring, Hefenwecklein, werden wie folget gemacht. Ein halbes Pfund Mehl wird mit lauer Milch und einem guten Löffelvoll Bierhefen angemacht, wie ein Spätzlenstaig; wenn er in temperirter Wärme gegangen, wird ein halbes Pfund Butter, welches zu-

vor zu kleinen Stücklein geschnitten, und in einem warmen Zimmer gestanden, daß er sich wohl drucken läßt, und doch nicht schmalzicht geworden, mit einem Löffel in den Taig gerührt, nebst 6 Eyern; wenn man die Eyer nicht sparen will, so kann man noch zwey Dotter von den Eyern darzu thun; alsdann kann man entweder den Taig mit ohngefähr ein paar Handvoll Zucker süß machen, worzu immer auch ein wenig Salz kommt, oder man kann den Taig ganz gesalzen machen; hierauf wird noch ein Löffelvoll Bierhefen, und ein halbes Pfund Mehl in den Taig gerührt; sollte er etwas zu dick seyn, wird noch etwas Milch genommen, er muß eben, wenn er rechtschaffen geklopft ist, so beschaffen seyn, daß er sich vom Löffel abschält; alsdann läßt man ihn wieder zur Hälfte in der Schüssel gehen, nimmt ihn zum beliebigen Gebrauch, wie im ersten Theil schon gemeldet ist. Davon kann man auch einen Theil auf das Nudelnbrett nehmen, solchen nicht gar klein Fingersdick auswellen, einen Löffelvoll Eingemachtes oder Apfelfülle, Quittenfülle, auch Rosinlein daran thun, welche zuvor im Wein, Zucker, Zimmet und Citronen gekocht werden, daß sie waich seyen, nämlich in einer kurzen Sose, welche daran einkochen muß, von jedem wird ein Löffelvoll auf dem Taig herum gethan, mit

einem nämlichen ausgewellten Taig zugedeckt; da sodann die Küchlein mit einem Glas oder blechernen Ring nach Belieben ausgestochen werden; der übrige Taig wird wieder zusammengemacht, und sofort behandelt, alsdann auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt, worauf man es noch einmal gehen läßt, mit einem Ey bestreicht und mit Zukker bestreuet; man kann auch groblecht gestosene Mandeln unter den Zucker nehmen.

Hefen-Anisbrod.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit guter Milch und einem guten Löffelvoll Bierhefen wie ein Spätzlenstaig angemacht, wenn die Nacht nicht gar zu lang und die Zeit über Nacht anzumachen bequem ist, so ist es besser; alsdann wird noch ein völliges Pfund Mehl, ein Vierling Zucker, 5 bis 6 Eyer, geschnittene Citronenschalen darzu gethan, solches vollends mit lauer Milch und 1 oder 2 Löffelvoll Bierhefen angemacht, wie ein dicker Spätzlenstaig, hernach wohl geklopft, bis er sich vom Löffel schält, auch Anis nach Belieben darein geklopft; den Taig läßt man noch ein wenig gehen; hierauf wird er auf das Nudelnbrett heraus genommen, Wärgeln davon gemacht, so lang man will, aber ohngefähr 4 Finger dick, zu dem

Aufwärgeln wird unter das Mehl ein wenig Zucker gemischt, ein Blech mit Butter geschmiert, mit Mehl bestreuet und jenes darauf gesetzt, welches man wieder langsam gehen läßt und in einem nicht gar zu heisen Ofen, weil sie sonsten gar zu braun werden, backt; wenn sie über Nacht gelegen, werden sie zwey Messerruckendick zu Schnitten geschnitten, und im Backofen schön gelb gemacht; will man sie aber noch besser haben, wird Zucker und Zimmet auf einem Teller vermischt, die Schnitten darinn umgekehrt, und in einer breiten Schüssel auf einander gesetzt, die man über Nacht stehen läßt, und dann wie obbemeldt auf einem Blech im Backofen gelb gemacht. Dieses ist das beste Backwerk, um es lange aufzubehalten, in Thee und Caffee zu tunken, und kalte Schalen davon zu machen.

Zweyback.

Es wird ein völlig halbes Pfund Mehl mit guter Milch und Bierhefen angemacht, wie ein dicker Spätzlenstaig; wenn er gegangen, so wird ein Vierling Butter nebst 4 Eyern und 2 Dottern darein gerührt, auch ein guter Vierling Zucker, noch ein Löffelein voll Bierhefen, und noch ein völlig halbes Pfund Mehl daran gethan; der Taig

wird

wird wohl geklopft, wenn er nicht vest genug ist, darf man noch Mehl nehmen, der Taig muß seyn, wie ein dicker Hefentaig, und man läßt ihn wieder etwas gehen; alsdann wird ein Blech mit Mehl bestreuet, und von dem Taig nicht gar zwey Finger dick und völlig zwey Finger lang Wärgelein aufgesetzt; wenn sie wieder gegangen, aber nicht zu warm, daß sie nicht in die Breite gehen, werden sie in einem Backofen, der nicht gar zu heiß ist, schön gelb gebacken; wenn sie abgekühlt sind, werden sie mit einem guten Messer der Länge nach von einander geschnitten, und gern erst in drey oder vier Stunden wieder auf einem Blech in Backofen gethan, so lange bis sie durchaus schön gelb sind; sollten sie im ersten Backen auf dem Boden zu braun worden seyn, kann man sie abschärren, vordem von einander schneiden; man kann auch Citronen oder Zimmet in den Taig thun; man kann sie lang aufbehalten, im Thee, Caffee, oder trocken essen; wenn man den Taig mit süssem Rohn anmacht, kann man weniger Butter nehmen, das Blech muß mit ein wenig Butter geschmiert werden, und wenn das Anläßlein über Nacht angemacht wird, ist es auch recht, aber nur spät muß es geschehen.

Leichte Kogelhöpflein.

Man nimmt 12 Loth Schmalz oder Butter, rührt eine halbe Stunde, hernach 16 Eyer, 24 Loth Mehl, 6 Löffelvoll süssen Mohn, 2 Löffelvoll Hefen, thut Salz daran, schmiert den Model mit Butter, und rührt eine Stunde den Taig, so ist er gut.

Ein guter Gugelhopfen.

Es wird ein Vierling Butter mit vier Eyern wohl gerührt, alsdann wird anderthalb Vierling Mehl mit süsser Milch und ein paar Löffelvoll Bierhefen angemacht, wie ein Spätzlenstaig, hernach unter den gerührten Butter und Eyer hineingerührt, ein wenig Salz und Zucker daran gethan, auch Citronen auf dem Zucker abgerieben. Will man es aber nicht süß haben, so nimmt man mehr Salz, läßt Zucker und Citronen weg, und thut Rosinlen und Zwiebeln darein, schmiert den Model mit Butter, besäet es mit ein wenig dünne geschnittenen Mandeln, und bestreuet dann mit Zucker: alsdann füllt man ein, läßt es gehen, und backt es im Backofen.

Ein Kranz von Hefentaig.

Man rührt einen Vierling mit 4 Eyern wohl, alsdann 3 Vierling Mehl und Milch, bis

bis der Taig wie ein dicker Spätzlenstaig ist, auch 2 Löffelvoll Bierhefen, einen halben Vierling Zucker und etwas Anis, wer will, kann auch Citronen darein thun, auch ein wenig Salz; dieses wird wohl geklopft, man läßt es ein wenig in der Schüssel gehen, und macht alsdann 3 Wärgeln daraus ohngefähr 4 Finger dick, flicht sie locker zusammen, wie einen Zopf, macht sie in der Rundung, daß es mitten wohl offen ist, setzt es auf ein Blech mit ein wenig Butter geschmiert und Mehl bestreuet, läßt es langsam gehen, streicht es mit einem Ey, zieht alsdann Mandeln ab, stoßt sie groblecht, vermengt solche mit Zucker und bestreuet damit den Kranz, thut ferner noch Zucker dick darauf und backt es im Backofen. Man kann auch, da des Taigs viel ist, solchen zertheilen, und je aus drey Riemen 2 Zöpfe davon machen.

Knollenküchlein.

Es werden ohngefähr 3 bis 4 Löffelvoll Klumpen, oder sogenannte Knollen von saurer Milch in ein Schüsselein gethan, drey Eyer daran geschlagen, ein Löffelvoll Bierhefen und Salz nach Gutdünken daran gethan, mit dem Mehl vollends dick gemacht, bis es vom Rührlöffel gehet, wenn es wohl

unter einander ist, wird eine Handvoll sauber gewaschene Rosinlein darein gerührt, alsdann wird ein groser Löffelvoll auf das Nudelnbrett herausgenommen, und langlecht gewärgelt; wenn sie alle so zurecht gemacht und ein wenig gegangen sind, wird ein Becken mit Butter geschmiert, die Nudeln darein gesetzt, nochmalen mit Butter überstrichen und im Backofen gebacken; man kann sie auch in etwas siedend Schmalz setzen, siedend Schmalz darüber geben, und in einer Tortenpfanne backen.

Einen Hefen-Zwiebelkuchen ohne Eyer im Winter zu gebrauchen.

Es wird ein Hefentaiglein angemacht, ein Ey, ein Stücklein Butter wie ein Ey, ohngefähr ein halb Pfund Mehl, mit einem Löffelvoll Bierhefen und Milch angemacht, daß man den Taig locker auswellen kann, ein Becken mit Butter geschmiert, alsdann ausgewellt, und darein gethan; ferner werden ziemlich Zwiebeln geschnitten, in einem Stück Butter verdämpft, gesalzen und ein wenig Kümmel darunter gethan; wenn der Kuchen gegangen, werden sie darauf herum gelegt, und im Backofen gebacken.

Schmalzgebackenes.

Gebackene Aepfel.

Diese werden zu Schnitz oder Rädlein geschnitten, alsdann werden von einem guten Brod die Brosamen fein gerieben, 1 oder 2 Eyer zerkleppert, die Aepfel mit der Gabel darinnen umgekehrt, sodann mit Brodbrosamen so dick als es hebt, überstreuet, langsam im Schmalz gebacken, auf ein Fließpapier oder auf geschnitten Brod heraus gelegt, und sogleich mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Eine andere Art.

Etliche Löffelvoll Mehl werden mit lauem weißen Bier angemacht, darzu wird einer wälschen Nuß groß siedend Schmalz, ein Theelöffelein voll Zucker, 2 bis 3 zum Schnee geschlagene Eyerweiß, gethan; der Taig wird in der Dicke mit Bier so gemacht, daß er nicht zu dick und nicht zu dünne ist, davon man eine Probe machen kann. Auf diese Art kann man auch grüne oder dürre Zwetschgen backen. Die dürre

dürre werden abgesotten, anstatt des Steins wird eine Mandel darein gethan, und wie die Aepfel gebacken.

Kräpflein im Schmalz gebacken.

Es wird von lauter Eyerdottern und feinem Mehl ein Taig gemacht, und solcher so dünn als zu Nudeln ausgewellt, auch ein wenig gesalzen; hierauf werden Kräpflein gefüllt, mit einem Ey gestrichen, daß sie zusammen bleiben, alsdann mit dem Küchlensrädlein ausgeschnitten, und schnell schön gelb im Schmalz gebacken, und mit Zucker bestreuet. Man kann auch ein klein wenig süssen Mohn zu dem Taig nehmen.

Pfaffenhütlen.

Es wird ein Vierling Mehl, ein wenig Zucker, ein Ey, Butter so groß wie eine wälsche Nuß, ein Löffelvoll süsser Mohn, und in Ermanglung dessen süsse Milch genommen, auf einem Nudelnbrett wie ein Nudelntaig gewürkt, und der halbe Theil davon so dünn wie Nudeln ausgewellt; mit einem Schoppen Glas werden Stücklein davon ausgestochen, alsdann wird in einem Schmälzpfännlein Schmalz heiß gemacht, und ein so rundes Stück in das Schmalz gelegt, aber sogleich mit einem dicken Rühr-

löffel-

löffelstiel in die Mitte gedruckt, auch an dem Schmälzpfännlein ein wenig herumgedreht, daß es in der Mitte eine Höhlung bekommt, und wie gewunden aussieht; es muß aber ganz schnell gehen, daß sie mehr weiß als gelb sehen, wenn sie gebacken sind. Man legt sie umgekehrt auf geschnitten Brod, streuet sie alsdann ein wenig mit Zucker und thut in die Mitte etwas Eingemachtes.

Spritzen Gebackenes.

Man nimmt einen Schoppen Milch, Zucker und ganzen Zimmet, und Citronenschalen, ein wenig Salz, anderthalb Pfund fein Mehl, rühret es schnell hinein, wann die Milch siedet, so lange bis das Castrol trocken ist, und läßt den Taig ein wenig kalt werden; darnach lieset man die Citronenschalen und den Zimmet wieder heraus, und rühret den Taig mit 6 Eyern recht glatt, so lange bis man ihn in die Spritze füllen kann, läßt das Schmalz nicht ganz heiß werden, stoßt den Taig halb Fingers lang heraus, schneidet ihn mit dem Messer ab, 12 oder 15 Stänglein so viel man in das Casserol bringen kann, schüttelt sie recht, und läßt sie nur schön braun stets backen.

Zimmetkränzlein.

Ein halb Pfund Mehl, ein Vierling Butter, nicht gar ein Vierling Zucker, zwey Eyer, Zimmet nach Belieben werden unter einander gemacht, wie ein Nudelntaig; wenn die Eyer nicht hinlänglich sind, wird er vollends mit Rosenwasser zurecht gemacht; man würke den Taig recht, schneide Stücklein davon, mache sie rund und klebe sie mit einem Ey zusammen, mache mit der Scheere oben Schnittlein darein, und backe sie im Schmalz. Man kann die Spitzlein mit Eiß zieren.

Herzlein im Schmalz gebacken.

Es werden ein halb Pfund Mehl und ein Vierling Zucker mit Eyern angemacht, bis man den Taig auswellen kann, hernach Herzlein, oder was man will, davon ausgestochen und im Schmalz gebacken.

Ein Schmalzgebackenes, woraus man verschiedene Sachen ausschneiden kann.

Es wird Eyerdotter und etwas Zucker mit Mehl angemacht, ausgewellt, unterschiedliche Sachen, z. E. Buchstaben rc. daraus geschnitten und im Schmalz gebacken.

Küch-

Küchlein im Schmalz gebacken.

Man nimmt 3 Eyer, ein paar Loth Zukker, ein wenig Rosenwasser, macht dieses mit Mehl an, bis es ein Taig ist, wellt es alsdann aus, und schneidet 3 Loth Butter darein; hierauf wird der Taig überschlagen, bis der Butter eingewellt ist, und Küchlein daraus gemacht, und dann im Schmalz gebacken.

Zimmet-Rollen.

Man nehme ein halbes Pfund Mehl auf ein Nudelnbrett, einen Vierling Zucker, 4 Loth gestosene Mandeln, ein halb Loth Zimmet, ein Ey, 3 Löffelvoll sauren Rohn, thue alles zusammen, welle es Messerruckendick aus, wickle es auf Tabackrollen-Hölzlein, binde es mit Bindfaden um, und backe es im Schmalz; wenn sie gebacken sind, so streuet man sie dick mit Zucker und Zimmet.

Unterschiedliches Backwerk.

Wein-Hipplen.

Ein Vierling Zucker und ein Vierling fein Mehl werden mit einem guten Wein angemacht, daß es ohngefähr wie ein Goffern-taig ist, darein wird ein Stücklein Schmalz so groß als eine wälsche Nuß siedend gemacht, und man kann entweder geschnittene Citronen, oder Zimmet darein thun; hierauf wird ein Blech mit Butter geschmiert, von einem Löffelvoll Taig ein Hipplen aufgestrichen, so daß es weder zu dünne noch zu dick ist, am besten ists, man macht eine Probe davon; alsdann backt man sie gelb im Backofen, und krümmt sie über das Wärgelholz, das Schmalz aber muß darein gerührt werden, ehe der Taig dünne gemacht wird.

Wafflen.

Man nimmt einen Schoppen süssen Rohn, 1 Vierling Butter, ein Viertel Pfund fein Mehl, 5 Eyer, ein wenig Zuk-

ker,

ker, Salz und Hefen: alles wird in einem Topf, so fein als möglich gerührt, warm gestellt, daß es eine halbe Viertelstunde gehen kann, und gebacken.

Eine andere Art.

Man nehme ein halb Pfund Mehl, anderthalb Vierling Butter, etwas klein zartgeriebenen Wecken, 4 Eyer, Citronen, 2 Löffelvoll Zucker, ein paar Löffelvoll Bierhefen, rühre es unter einander mit ohngefähr einem halben Schoppen starker guten Milch, damit der Taig nicht zu dünn oder zu dick sey, lasse es bey der Wärme stehen, bis es anfangt zu gehen, und dann backe man es im Waffleneisen; man kann auch etwas Gewürz nebst Rosinlen darein thun.

Noch eine andere Art.

Anderthalb Vierling Butter werden mit 6 Eyern wohl gerührt, mit jedem Ey wird ein Löffelvoll fein Mehl eingerührt, und dann ein paar Löffelvoll saurer Rohn und etwas Salz darzu gethan; wenn der Taig etwas zu dick ist, nimmt man noch ein wenig Milch.

Wasserküchlein.

Man nehme ein halbes Pfund Wasser, ein halbes Pfund Butter, und setze es mit

dem Wasser über das Feuer; wenn es nun anfangt zu sieden, rühre man ein halbes Pfund feines Mehl darein, wenn es ein wenig über dem Feuer abgerührt ist, seze man es zurück, bis es ein wenig abgekühlt ist; alsdann werden 2 bis 3 Eyer darein gerührt; wenn es damit wohl gerührt ist, schlägt man wieder 2 oder 3 Eyer darein, rührt es so lang bis der Taig recht zäh ist, und man ihn mit dem Löffel in die Höhe ziehen kann, setzt kleine runde Küchlein davon auf ein Blech, backt sie langsam im Backofen; wenn sie schnell gebacken werden, so fallen sie zusammen; man muß sie auch nicht gleich auf einander sezen, man kann hernach Salz oder Zucker darzu nehmen.

Sogenannte Hohlziegelein.

Es wird ein Vierling Butter, ein Vierling Zucker mit 4 Eyern angerührt, hierauf wird ein völliger Vierling Mehl darein gerührt und geschnittene Citronen, wer will kann auch Zimmet darein thun; alsdann wird es im Gofferneisen gebacken und auf dem Wellholz krumm gemacht, wie die Goffern. Man kann auch den Butter in einem Pfännlein verschmelzen lassen, den Zucker und das Mehl darein rühren und mit dem Bier anrühren.

Gof-

Goffern von Zuckerbrod.

Man rührt einen Taig, wie das sogenannte Zuckerbrod, nämlich 3 Eyer, einen Vierling Zucker, einen Vierling Mehl, etwas Citronen, schmiert ein Blech mit Butter, gießt den Zuckerbrod-Taig in einer viereckigten Forme nicht gar Fingersdick darauf, sorgt aber, daß es recht gleich auf dem Blech gemacht sey, streuet es mit Zucker und läßt es in einem Ofen wie Zuckerbrod schön gelb backen; so bald es aus dem Ofen kommt, wird es ohngefähr 3 Finger breit, ein wenig länger zu Stücken geschnitten, und so geschwind als möglich auf dem Wellholz herum gemacht, bis sie kalt sind; alsdann wird von Eyerweiß und Zucker ein Eis gerührt, und ein wenig Citronensaft, es ist immer gut, wenn man ein wenig feinen eingewaichten Traganth mit dem Eis rührt; man überstreicht ferner mit dem Eis das Backwerk oben ganz, überstreuet es mit klein gewürfelt geschnittenen Pistacien oder Citronat; man kann auch abgezogene halbirte Mandeln in ein wenig Wasser, so stark mit spanischem Flohr gefärbt ist, ein paar Tag einwaichen, und zu kleinen Stücklein schneiden und bestreuen, oder auch rothe Kraftküchlein zu kleinen Stücklein machen, zur Abwechslung. Von dem nämlichen Taig

kann man auch kleine vereckigte Biscuitlein schneiden und auf gleiche Art behandeln.

Zucker-Brezetlen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, einen Vierling Butter, 6 Loth Zucker, die Schale von einer halben Citrone, welche klein geschnitten wird, die geschnittene Citrone aber wird in ein paar Löffelvoll Rosenwasser ohngefähr eine Viertelstunde eingewaicht, und wenn es die Zeit leiden mag, stehet es auch länger gut; dieses alles wird auf dem Backbrett wohl unter einander gewürkt, hernach werden kleine Stücklein daraus geschnitten und Brezetlen daraus formiret, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt, und ehe man es in den Ofen thut, mit einem Eyergelb bestrichen.

Mandel-Wafflen.

Rühre einen Vierling Butter mit vier Eyern und ein Gelbes von einem Ey recht wohl, daß es ganz schaumigt wird, alsdann rühre einen halben Vierling abgezogene und gestosene Mandeln mit einer halben Handvoll geriebenem Zucker darein, rühre einen Vierling fein Mehl mit süssem Rohm an, thue es alsdann unter den abgerührten Butter, nebst auf dem Zucker abgeriebenen Citro-

Citronen und beliebigem Zimmet; der Taig wird vollends mit süssem Rohn, bis er in gehöriger Dicke ist, zurecht gemacht, alsdann im Waffleneisen gebacken und mit Zukker und Zimmet bestreuet.

Gebackene Billets.

Ein halber Vierling Butter wird mit einem Ey und einem Dotter abgerührt; hierauf werden 4 Eßlöffelvoll süsser Rohn, 4 Loth Zucker und Mehl gerührt, auf dem Nudelnbrett gewürkt und so dünne, als es seyn kann, ausgewellt; alsdann werden gleiche viereckigte Stücklein geschnitten, ein Löffelvoll süsse Fülle darein gethan, und die vier Ecke in der Mitte zusammen geschlagen, wie ein Brief; solches wird mit Eyergelb, worunter ein wenig Zucker gerührt worden, bestrichen, und auf die Mitte eine eingemachte Kirsche gelegt, sodann im Backofen schön gelb gebacken. Die Fülle kann nach Belieben genommen werden, entweder Eingemachtes oder eine Citronenfülle, oder eine gewürzte Mandelfülle.

Wiener-Zippen.

Nimm einen Vierling Mehl, 4 Loth Butter, 4 Eyer, einen Vierling gesiebten Zucker, 4 Loth gestosene Mandeln, von ei-

ner Citrone die Schale, welche klein geschnitten wird, wie auch den Saft: dieses alles wird mit süssem Rohn in gehöriger Dicke angemacht, und in einem Hippeneisen gebacken; wer will, kann auch Zimmet darein thun.

Schauflengebackenes.

Nimm 4 Eyergelb, 3 Loth Zucker, etwas süssen Rohn, Mehl bis es zu würken ist, aber nur locker, schneide Stücke eines Daumensdick, drucke sie ein wenig breit, lege es in der Mitte über einander und backe es im Schmalz.

Ein Taig im Sommer zu einem Kuchen.

Von saurem Rohn und etwas Salz auch einem Eyergelb wird ein Taig in ein Becken oder auf das Blech angemacht, und darauf gefüllt, was man will.

Schweizer-Kräpflein.

Es werden zwey Eyerdotter, ein paar Löffelvoll süsser Rohn, 4 Löffelvoll Rosenwasser, etwas Salz, mit Mehl und einem Vierling Butter auf dem Nudelnbrett durch einander gemacht, ein paarmal ausgewellt, welches zuletzt nur Messerruckendick seyn darf; ferner wird entweder etwas Eingemachtes

oder

oder von Mandelfülle, worinnen etwas Rosinlein sind, darein gefüllt, mit dem Küchlensrädlein ausgerädelt, mit Eyerweiß oder einem Ey bestrichen und im Backofen gebacken.

Geschlagener Rohn.

Man thut einen Schoppen guten süssen Rohn, mehr oder weniger, so viel man will, in eine Schüssel, thut Zucker nach Gutbefinden darzu, auch pulverisirten Gummi-Traganth, so viel man mit zwey oder drey Fingern fassen kann, samt ein wenig Pommeranzenblüthwasser darein, und schlägt es wohl mit einem Büschel von der weissen Weide, bis es sich so hoch gibt, als man will; wenn es wohl in die Höhe gegangen, so lasset es wieder ein wenig sizen, hernach nehmet es mit einem Schaumlöffel ab, und richtet es als eine Pyramide auf Porcellan an, garniret es mit Schnitten von grünen eingemachten Citronenschalen, und traget es auf.

Goffern von saurem Rohn.

Es wird von einer Maas saurer Milch der Rohn in eine Schüssel gethan und mit 3 Eyern wohl verkleppert, alsdann wird Mehl, bis es wie ein dünner Spätzlenstaig ist, darein gerührt; ferner wird Zucker nach Gut-

dünken und geschnittene Citronen hinein gerührt, und mit süsser Milch vollends dünne gemacht, bis er in gehöriger Dicke ist.

Eine andere Art.

Ein Vierling Butter wird weiß gerührt, alsdann wird noch ein Vierling Mandeln, die recht zart gestosen werden, mit etwas Citronen darein gerührt; es wird ferner ein Vierling Mehl mit Milch in gehöriger Dikke angerührt, nur nicht zu dick, daß sie nicht vest werden.

Tabacksrollen-Taig.

Es werden ein Vierling Mehl, ein halber Vierling Butter, ein Ey und ein Dotter, etwas Rosenwasser und ein wenig Salz unter einander gemacht und auf dem Nudelnbrett vollends mit Wein angemacht, hernach läßt man es über Nacht im Keller stehen, und überschlägt es den andern Tag dreymal. Die Tabacksrollen sind alsdann mit beliebiger Fülle zu füllen und wie gewöhnlich zu behandeln.

Zucker=

Zuckerbackwerk.

Mandel-Confect.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einem halben Schoppen Rosenwasser geläutert, bis er spinnt, alsdann werden anderthalb Vierling ungeschälte aber fein gestosene Mandeln, ein halb Loth Zimmet, ein halb Quintlein Nägeln, fein gestosen in den Zukker gethan, auf Kohlen gesetzt und mit einem Messer, welches rund ist, oder mit einem Spatel umgerührt, und von der Pfanne abgelöset, daß es nicht anbrenne, worauf man es so lange kochen läßt, bis der Taig nicht mehr von dem Messer lauft; hierauf wird der Taig auf eine umgekehrte zinnerne Platte gegossen und mit dem Messer, so viel man kann, in die Breite gezogen, daß es einen starken Messerrucken dick ist; wenn er etwas erkaltet ist, wird er mit einem starken Messer in beliebige Stücklein geschnitten, langlecht oder wie Mitschelen, hernach kehrt man sie um und läßt sie auf einem Brett vollends austrocknen.

Gewürz-Schnitten.

Man nimmt ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, ein Pfund abgezogene Mandeln und überzwerch dünn geschnittene Citronen, ferner geschnitten Citronat, Zimmet, Nägeln nach Belieben, ein wenig Pfeffer; dieses alles wird mit vier Eyern und einem Gelben vom Ey auf dem Backbrett unter einander gemacht, einen kleinen Fingerdick ausgewellt, und Fingerslange und zwey Finger breite Stücklein daraus geschnitten, welche auf ein Blech, das mit Butter geschmiert wird, gelegt, und in einer nicht gar zu grosen Hitze gebacken werden. Man muß zum Auswellen etwas Mehl zurück behalten.

Kleyenbrod.

Vier Eyerweiß werden mit einem halben Pfund Zucker gerührt, alsdann wird ein halbes Pfund Mandeln mit der Schale, wenn sie wohl abgerieben und gestosen worden, darein gethan, nebst etwas geschnittenen Citronen, und nach Belieben Zimmet; der Taig wird, wenn er eine Viertelstunde gestanden, auf ein Blech, das mit Butter bestrichen wird, wie eine grose wälsche Nuß aufgesetzt, und im Backofen, welcher nicht gar zu heiß seyn soll, gebacken.

Brezetlen.

Ein halb Pfund Zucker wird mit drey Eyerweiß gerührt, alsdann mit Mehl zu einem Taig gemacht, daß man ihn wärgeln kann; hierauf werden Brezetlen daraus formirt, welche auf ein mit Butter beschmiertes Blech gesetzt und gebacken werden; man kann auch Citronen darein thun.

Kastanien zu rösten.

Man röstet die Kastanien mit den Schalen, wie sonsten zum Essen, nur ohne Salz und nicht zu waich, damit sie schön gelb bleiben; sodann werden sie geschält und in geläutertem Zucker behandelt und geröstet wie die Mandeln: doch muß solches kaum vor dem Essen geschehen, weil sie sonst ganz klebricht werden.

Mandeltaig.

Es wird ein Vierling Mandeln geschält, zart gestosen, und mit 2 Eyerweiß und einem Vierling Zucker, welcher auch zart gestosen wird, in ein Pfännlein gethan, wo man es langsam auf den Kohlen kochen oder nur abtrocknen läßt. So kann man daraus formiren was man will: man kann runde Plätzlen ausstechen wie ein Achtzehnbatzenstück und zwey Fingerhoch einen Rand darum

um machen: hernach wird es mit einem Eyerweiß angemacht, ein Deckelein darauf gemacht, worauf man ein Laubwerk, oder was man will, machen kann; wenn es über Nacht gestanden, wird es in einem ganz kühlen Backofen vollends getrocknet, mit einem Crem oder Gelée gefüllt, und auf den Tisch gegeben; man kann sie auch ohne Deckel geben, wie Becherlein.

Mandelbaches.

Es werden 2 Eyerweiß zu einem dicken Schaum geschlagen, anderthalb Vierling Zucker mit gerührt bis es ganz weiß und dick ist; ein Vierling abgezogene und zartgestosene Mandeln werden alsdann darein gerührt bis sie keine Knöllen mehr haben; wenn der Taig etwas an einander gestanden, wird etwas Zucker und Mehl unter einander auf ein Brett herausgenommen, alsdann ein Löffelvoll Taig heraus gethan, solcher mit der Hand Fingersdick aus einander gedrückt, und mit Weinbaches-Formen nach Belieben ausgestochen, auf Oblaten gesetzt, und in einer ganz gelinden Wärme im Ofen gebacken. Wenn die Mandeln wohl abgeloffen sind, können sie mit etwas Eyerweiß gestosen werden.

Geröstet Mandelbaches.

Es werden anderthalb Vierling Mandeln sauber abgerieben, überzwerch zart geschnitten, und in einem meßingenen Pfännlein mit 2 Loth Zucker geröstet, bis sie ein wenig gelb sehen; hierauf werden anderthalb Vierling Zucker mit einem Ey und 2 Dottern wohl gerührt und zuletzt geschnittene Citronen mitgerührt, alsdann werden die geröstete Mandeln auch hinein gethan, mit anderthalb Vierling Mehl; ferner wird Mehl auf das Nudelnbrett gethan, der halbe Theil von dem Taig darauf genommen, stark Messerruckendick ausgewellt, und mit blechernen Formen nach Belieben ausgestochen, ein Blech mit Butter bestrichen, mit Mehl besäet und aufgesetzt. Sollte der Taig zu dünn seyn, daß er gar zu gern auf dem Nudelnbrett hangen bleibt, so darf noch etwas Mehl hinein gerührt werden.

Merinken.

Sechs, oder wenn sie klein sind, sieben sehr frische Eyerweiß werden zu einem dicken Schaum geschlagen, alsdann wird geschwind ein halbes Pfund feiner zarter Zucker darein gerührt, auf ein Papier gesetzt, stark mit Zucker gestreuet, so daß der Zucker neben hinab, und so viel möglich an die Merinken ge-

geblasen wird und in einer sehr schwachen Hitze gebacken.

Gefüllte Merinken.

Diese werden wie obige gemacht, nur daß das Papier auf ein Brettlein und dann erst auf ein Blech gelegt werde, weil sie in einer schnellen Hitze backen müssen, damit sie oben rösch und unten feucht bleiben; wenn sie oben gelb und rösch sind, werden sie mit einem Löffel abgehoben, und umgekehrt hingelegt; wenn man es erst den andern Tag braucht, läßt man es so liegen; braucht man es aber gleich, so wird auf die ungebackene Seite etwas Eingemachtes gelegt, und eine andere darauf, daß sie beysammen sind; man kann auch 2 ungefüllte zusammen machen; alsdann werden sie in einem etwas, aber nicht zu warmen, Ort aufbehalten.

Zuckerbaches.

Man nimmt einen guten Vierling Zukker, 2 kleine Eyer, ein Löffelein voll Rosenwasser, ein Stücklein Butter wie ein Ey, geschnittene oder am Zucker abgeriebene Citronen, und macht es auf dem Nudelnbrett mit ohngefähr anderthalb Vierling Mehl unter einander, daß man es recht wohl wärgeln kann; alsdann kann man allerhand For-

Formen davon machen, Brezeln, Herzlein, Ringe, oder auch andere Sachen; ferner wird ein Blech mit Butter geschmiert, jene darauf gesetzt, und gelb gebacken; man kann es so lassen, oder mit einem Ey und etwas Zucker darunter schmieren; man kann es auch mit einem Eiß überziehen nach dem Backen und Trocknen, es läßt sich lange aufhalten.

Aechte Basler Lebkuchen.

Man nimmt fünf Vierling Honig, wenn es alter ist, ist es besser, weil die Lebkuchen weniger verlauffen, diesen läßt man über dem Feuer, bis er aufwallet, wenn er ein paarmal über sich will, so ist er fertig; zuvor thut man in eine Schüssel einen Vierling geschält und langlecht dünn geschnittene Mandeln, ein halb Pfund geriebenen Zukker, anderthalb Loth gestosenen Zimmet, ein Quint gestosene Nägeln, eine halbe geriebene Muscatennuß, von einer Citrone die Schale klein geschnitten, 2 Loth Pommeranzenschalen, eben so viel geschnittenen Citronat, 2 Löffelvoll Kirschengeist; wenn alles beysammen ist, wird der Honig daran gegossen und unter einander gerührt, hierauf wird ein Pfund Mehl nach und nach darein gerührt, der Taig darf wohl gewürkt wer-

werden, welcher hernach auf ein Nudelnbrett heraus gethan wird, da man alsdann nach Belieben Lebküchlein daraus macht, groß oder kleine, sie müssen aber völlig 2 Messerruckendick seyn; sodann wird ein Blech mit Mehl gestreuet und die Lebküchlein werden nicht ganz vest an einander gelegt, doch aber so, daß sie im Backen an einander kommen; ferner werden sie, wenn sie gebacken sind, von einander geschnitten, auf dem Boden abgekehrt, und entweder so gelassen, oder eine Zuckerfarbe darüber gemacht, nämlich: man läßt Zucker nach Gutdünken in Bronnen- oder Rosenwasser zergehen, setzt ihn auf das Feuer, wenn er siedet, wird er abgeschaumt und vollends gekocht, bis er einen Faden ziehet; damit werden die Lebkuchen überstrichen, weil sie noch warm, und auf einem warmen Ofen getrocknet sind; noch besser ist es, wenn man zu obigem noch ein Eyerweiß, mit Zukker gerührt, beysetzt, worunter etwas klein gestosener im Wasser eingewaichter Traganth seyn muß, welches alles unter einander gerührt wird; wenn die Lebkuchen gebacken sind, werden sie mit einem Pinsel damit leicht überstrichen, und nur noch etliche Minuten in den Ofen gethan: so werden sie gleich trocken, und bleiben ein wenig weiß, bekommen auch keine Blattern.

Anis-

Aniskůchlein.

Drey Eyer werden mit einem Vierling Zucker recht wohl gerůhrt, alsdann wird etwas Anis und ohngefåhr ein Vierling Mehl darein gethan, ein Blech mit Butter bestrichen, davon aufgesetzt, wie runde Zuckerbrod, und gebacken.

Quittenzeltlen.

Nimm drey grose oder vier mittelmåsige Quitten, schåle und verschneide sie in der Mitte, lasse sie alsdann im frischen Wasser sieden, bis sie recht waich sind, treibe sie durch einen Suppenseiher, nimm solches Mark in ein meßingenes Pfånnlein, thue ein ViertelPfund fein gesiebten Zucker darzu, und laß es ein wenig unter einander kochen, thue es in eine grose Schůssel heraus, alsdann schlage 6 bis 7 Eyerweiß zu einem Schnee, und nimm noch ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker, růhre den Schnee und Zucker nach und nach an die gekochte Quitten, und wenn es anfangt ganz leicht gerůhrt zu seyn, so drůcke und růhre den Saft von 8 bis 10 Citronen nach und nach hinein, wie auch von 3 Citronen das Gelbe klein geschnitten; hierauf setze diese Masse auf ein Papier in der Grôse wie grose Kraftkůchlein und laß es auf dem Ofen trocknen;

nen; das Quittenmark mag ohngefähr höchstens ein Vierling seyn; wenn die Citronen sehr saftig sind, können es auch ein Paar weniger seyn, diese kann man, wenn sie trocken sind, aufbehalten, daß sie nicht waich werden.

Eine andere Gattung Quittenzeltlen, die man mehr in der Wärme aufbehalten muß.

Ein Vierling Quittenmark, welches zuvor durch das Haarsieb oder engen Suppenseiher getrieben worden, wird in einem Vierling geläuterten Zucker ein wenig abgekocht, so daß es nicht mehr so dünne ist; alsdann wird es in eine Schüssel herausgethan und noch ohngefähr 3 Löffelvoll Zucker dazu gethan, wie auch von einer Citrone der Saft und etwas Citronen auf dem Zukker abgerieben, 3 bis 4 Eyerweiß, die man zum Schnee schlägt, werden nach und nach an die Quitten gerührt, und so lange fortgerührt, bis es recht schaumigt und dick ist; hierauf setzt man es auf und läßt es auf Papier auf dem Ofen trocknen.

Zuckerplätzlen.

Es wird ein halbes Pfund feiner Zucker erstlich fein gestosen und gerieben, alsdann

drey

drey gute grose frische Eyer klein geschlagen, der Zucker darzu gethan und mit einer steifen Ruthe bey einer Stunde wohl geschlagen, darauf über Kohlfeuer gehalten, bis es lau warm wird, aber immer geschlagen, dann abgenommen und geschlagen, bis es wieder kalt ist; ferner werden zwey Loth fein Mehl und zwey Loth Stärkmehl hinein gethan, durch einander gerührt und auf Papier gesetzt, mit feinem Zucker besäet und gebacken.

Spanische Zuckerplätzchen.

Ein ganzes Ey und drey Eyerdottern werden mit einem Kuchenlöffel wohl klein geklopft, ein Viertel Pfund fein gestosener und durchgesiebter Canarienzucker darzu gethan, und eine gute Stunde ohne Aufhören gerührt, alsdann 6 Loth schön fein Mehl darein gerührt, aber nicht länger gerührt, als bis das Mehl nur eben durch einander ist; sodann thut man von diesem Taig in einen Trichter, und läßt langlechte Striemlen auf Papier lauffen, so groß oder so klein als man es verlangt; endlich werden sie mit groblechtem Zucker bestreuet, der wie ein Sand aussiehet, und im Backofen gebacken, hernach mit einem dünnen Messer von dem Papier abgeschnitten, und so werden sie sehr leicht und schön.

Makronen zum Füllen.

Es werden 2 Eyerweiß von 2 grosen Eyern zu einem dicken Schaum geschlagen, 12 Loth Zucker darein gerührt, und 6 Loth abgezogene und mit ein wenig Eyerweiß zart-gestosene Mandeln, welche aber vor dem Stosen wohl abgetrocknet seyn müssen; wenn es recht wohl unter einander gemacht ist, werden sie wie grose Haselnüsse auf Papier gesetzt, und wenn sie ein wenig gestanden, in einem nicht zu heisen Ofen gebacken; wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie innwendig etwas hohl seyn; hierauf wird eines davon mit etwas Eingemachtem gefüllt, und mit einem andern zugedeckt; will man sie aber ungefüllt lassen, so nimmt man 10 Loth Mandeln, und behandelt sie wie obige. Man kann auch von dem Taig auf das Backbrett herausnehmen, mit etwas wenig Mehl und Zucker den Taig aus einander drucken, ausstechen und auf Oblaten setzen, oder Wärgeln machen, solche auf Oblaten setzen, daß sie in der Mitte leer bleiben und mit Eingemachtem nach dem Backen füllen.

Kleine Mandelhipplen mit Mehl.

Zwey Eyer werden mit einem Vierling Zucker rechtschaffen gerührt, alsdann wird ein

ein halber Vierling abgezogen und zartge-stosener Mandeln mit einem halben Vierling fein Mehl darein gerührt, nebst geschnittenen Citronen, und zuletzt ein halber Vierling Mehl, und von einer halben Citrone der Saft; wenn es unter einander gemacht ist, wird ein Blech mit Wachs geschmiert, in Ermanglung dessen kann man auch etwas Butter nehmen, darauf wird so viel als eine grose wälsche Nuß gesetzt, und solches mit dem Messer oder Löffel ein wenig aus einander gemacht, auf die Mitte wird ein dünnes in der Gröse eines Kreuzers geschnittenes Stücklein Citronat gelegt, im Backofen gelb gebacken, und über einem dicken Rührlöffelstiel, wenn sie aus dem Ofen kommen, gebogen.

Königsbrod.

Es werden ein Vierling Zucker, ein Vierling gestosene Mandeln, ein Vierling Mehl mit zwey Eyern unter einander gemacht, und zwey Messerspitz Pottasche darzu genommen; wenn der Taig wohl unter einander gemacht ist, wird er aufs Nudelnbrett heraus gethan und Fingersdick ausgewellt; es werden nach Belieben Formen daraus gemacht und im Backofen gebacken.

Zucker-Pfeffernüsse.

Man nehme 6 klein geschlagene Eyer und ein Pfund gestosenen Zucker; solches wird erstlich wohl durchgeschlagen, hernach mit gutem feinem Mehl so dick gemacht, daß man es wälgern und ausrollen kann; alsdann wird es einen kleinen halben Fingersdick ausgerollt, und mit einer runden blechernen Form ausgestochen, auf Papier gesetzt, welches mit Butter geschmiert seyn muß, und dann gebacken; das Feuer darf nur ganz gelinde seyn, Citronen, Citronat und Pommeranzenschalen kann man auch darzu nehmen.

Das aufgelauffene Zuckerwerk.

Man nehme ein Loth schönen weissen Traganth, und giesse darauf drey Loth Rosenwasser; solches wird eine Nacht gewaichnet, alsdann durch ein Tuch gewunden, in einen Mörser mit einem halben Eyerweiß gethan, und dann mit schönem weissen fein gesiebten Zucker bey einer halben Stunde durchgestosen, daß es ein rechter Taig wird; ferner wird er mit feinem Zucker durchgearbeitet, bis man ihn auswellen und rollen kann; alsdann wird er ausgerollet, in kleine Formen oder Mödelein gedruckt, in einer Tortenpfanne unten und oben mit Feuer

ge-

gebacken, aber ja nicht mit zu starkem Feuer, weil er sonst verschmilzt und zu braun wird; auch muß man viel Stärkmehl unten in die Tortenpfanne streuen, weil es sonst nicht wohl heraus gehet.

Weisse Spanische Wind.

Es werden drey Eyerweiß zu einem dikken Schaum geschlagen und geschwind drey Loth Zucker darunter gethan, man kann auch ein wenig auf dem Zucker abgeriebene Citronen darzu nehmen; alsdann werden sie in der Form wie ein Ey auf Papier gesetzt, mit ein wenig Zucker bestreuet, und auf dem Ofen getrocknet.

Quitten-Zeltlein.

Es werden ein Vierling gesottene und geschabte Quitten in einem Schüsselein gerührt, ein Vierling Zucker geläutert, bis er am Spinnen ist, und drey Eyerweiß zum Schaum geschlagen, alsdann der Zucker und das Eyerweiß nach und nach an die Quitten gerührt, mit etwas geschnittenen Citronen, so lange bis es wie ein Schaum ist; hierauf wird es wie eine grose wälsche Nuß auf weisses Papier gesetzt, und auf dem Ofen getrocknet, wer will, kann etwas Citronat oder Citronen oben darauf thun, man kann

auch Citronensaft zum Rühren nehmen, man muß aber hernach etwas mehr Zucker nehmen.

Himbeer-Zeltlen.

Es werden etliche oder ein paar Löffelvoll eingemachte Himbeere mit zartgesiebtem Zucker gerührt, ferner wird auch Eyerweiß zum Schnee geschlagen und daran gerührt, bis es recht schaumigt ist, wegen der Süsse muß man versuchen, ob es mehr Zucker braucht, man kann den Zucker auch daran läutern; alsdann werden sie auch aufgesetzt und auf dem Ofen getrocknet; man kann auch die Himbeere durch das Haarsieb treiben, daß die Kerne davon gehen.

Zimmet-Rinde.

Zimmetwasser für 4 Kreuzer und Tragant für 2 Kreuzer werden mit einander über Nacht eingewaicht; sollte es aber zu dick seyn, so darf man es mit ein wenig Rosenwasser verdünnen; hierauf wird ein halb Pfund gesiebter Zucker, ein Viertel-Pfund zartgestosene geschälte Mandeln, ein halb Loth Zimmet, und für 1 Kreuzer Bolus darein gerührt, der Taig mit dem Schaum von 3 Eyerklaren vollends zurecht gemacht, selbiger so groß als ein Thaler auf

das

das mit Butter beschmierte Blech gestrichen und formiret; wenn sie gebacken und noch heiß sind, so wickelt man sie auf dünne Stecklein, damit sie wie Zimmetrinde aussehen.

Gefüllte Wafflen.

Es wird ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Mehl, drey Eyerdotter, drey Löffelvoll Wein, drey Löffelvoll feiner Zucker zusammen geknetet, und einmal überschlagen, alsdann ganz dünne ausgedehnt, in Stücke so groß als das Eisen geschnitten, und mit Eyerweiß bestrichen, das Eisen wird geschmiert, ein Stück darein und die Fülle darauf gelegt, mit einem Stück zugedeckt, und gebacken.

Schweizerbaches.

Nimm einen Vierling Butter, einen Vierling Zucker, einen Eyerdotter, einen Löffelvoll Rosenwasser, Mehl nach Gutdünken, bis man mit dem Taig umgehen kann, alsdann welle ihn aus, rädle mit dem Bachesrädlein allerley Formen wie es beliebt, backe es in der Tortenpfanne, bestreiche es mit Eyerklar, und backe es langsam.

Glasirte Küchlein.

Es wird ein Pfund frischer Butter, drey ViertelPfund Mehl, drey Eyergelb, ein wenig süsser Rohn und 8 Loth Zucker zu einem Taig gemacht, ausgewellt, und kleine Küchlein daraus gemacht und gebacken; wenn solches geschehen, so thut man auf ein jedes etwas Johannisbrod-Gelée und bestreicht sie oben ganz dünne mit Zucker, Eyerweiß und Citronen, so zusammen gerührt wird, und läßt sie trocknen.

Blinde Makronen.

Zwey Vierling Zucker und zwey Eyer werden mit 4 Dottern wohl gerührt, 20 Loth Mehl darein gerührt und wie Makronen aufgesetzt.

Küchlein.

Es wird ein Vierling Butter, ein Vierling Zucker, 3 Eyer wohl gerührt, Citronen oder Rosinlen darein gethan, ein halb Pfund Mehl, auf ein Blech gesetzt, und wie wälsche Nuß im Backofen gebacken.

gut.

Gedrucktes Zuckerbrod.

Zwey Eyer und zwey Dotter werden mit einem halben Pfund Zucker gerührt, alsdann ein halb Pfund Mehl darein gerührt,

halb

halb Zucker und Mehl auf das Nudelnbrett gethan, und der Taig ausgewellt, und in Model gedruckt, der Taig muß gewürkt werden, bis er nicht mehr anklebt, ein Blech wird mit Mehl bestreuet und darauf gebacken.

Makronen-Herz.

Drey Vierling Zucker werden mit Wasser ein wenig geläutert, alsdann ein Pfund geschält und gestosene Mandeln darein geröstet, bis sie gelb sind. Hierauf werden fünf Eyerweiß zum Schaum geschlagen, an die Mandeln gerührt, wie auch Zimmet, Citronat und Citronen darein gethan; man schneidet eine Form von Papier, streicht Fingersdick darauf, und backt es im Backofen; man kann auch von Oblaten eine Form machen, auch kleine Formen von dieser Masse machen.

Mandel-Marzipan-Taig.

Es wird ein halb Pfund Mandeln mit ein wenig Rosenwasser gestosen, mit 5 Eyerdottern angerührt, das Weisse zum Schaum geschlagen, und ein Vierling Zucker und die Mandeln auch das Eyerweiß unter einander gemacht.

Gerstenzucker-Küchlen.

Man thut ein Pfund Zucker in eine messingene Pfanne und einen guten halben Schoppen Wasser daran, verdruckt auch mit einem Schaumlöffel den Zucker und läßt ihn sieden, rühret aber im mindesten nicht darinn, weil er davon abstirbt, grieselicht und taub wird wie Honig; wenn er über und über siedet, so nimm den Schaum mit dem Schaumlöffel davon ab, und laß ihn wieder fortkochen, bis alles Wasser eingekocht ist, und er anfangt zu rauchen, er wirft vorher gelblichte Blattern und setzt sich, da er immer vorher über sich kocht; alsdann probire ihn, schütte ein wenig von dem Zukker in ein Glas Wasser, wenn er gleich zu Boden fällt, und ganz hart wie Candelzukker wird, so ist er fertig; ist er aber noch klebricht, so muß er mehr kochen, rühren darf man gar nicht darinn; schmiere ein grosses Zinn aussen am Boden mit einem Speckschwärtlein, giesse den Zucker darauf, laß ihn ein wenig stehen, bis das Messer nimmer hangen bleibt, sodann drücke Striche in die Länge und in die Breite; wenn es dann recht kalt ist, so brich es zu Stücklein, wie die Striche sind.

Zimmet-Wiener-Bögen.

Man nehme ein halb Pfund zarten gesiebten Zucker, ein halb Pfund geschält und zartgestosene Mandeln: dieses wird in ein Pfännlein oder Casserol zusammen gethan, etwas geschnittene Citronen und von 2 Citronen der Saft und 8 Eyergelb darzu; man läßt es auf den Kohlen unter beständigem Umrühren aufkochen, aber nicht gar zu viel; hernach wird es auf Oblaten gestrichen und im Backofen gebacken; wenn man will, kann man statt der Citronen die Schalen und Zimmet nehmen.

Basler-Plätzlein.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit zwey Eyern wohl gerührt und ein halbes Pfund Mehl darein gerührt; man kann auch etwas Citronen und Gewürz nach Belieben darzu thun, wellet es auf einem Brett einen starken Messerruckendick, sticht runde Plätzlein daraus, streicht es mit einem Eyerweiß, thut etwas geschnittene Mandeln und Zucker darauf, und läßt es backen.

Ein sogenanntes Eiß ohne Eyerweiß auf Backwerk zu ziehen.

Feiner Traganth, etwa für 1 Kreuzer, und fein gesiebter Zucker, ohngefähr ein halber

der Vierling, wird mit kaltem, oder nach Belieben Rosenwasser angerührt; wenn es über Nacht gestanden, wird es durch ein feines Tüchlein gedruckt und auf einem heisen Wasser warm gemacht, daß es recht zergehet, so ist es zum Gebrauch fertig.

Ein Traganthtaig auf teutsche Manier.

Man nimmt einen Vierling Mehl und einen Vierling Zucker, ein wenig frischen Butter, ohngefähr so groß als eine wälsche Nuß, ein wenig gestosenen Zimmet, von einer kleinen halben Citrone den Saft, und thut dieses alles auf das Backbrett; alsdann wird es vollends mit Eyerweiß angemacht, bis es ein vester Taig ist; dieser wird dünn und gleich ausgewellt, und daraus formirt was man will. Will man einen Deckel auf eine Torte, so wird ein Becken oder Zinn auf der lezen (andern, unrechten) Seite mit Butter gestrichen, der Taig darauf gelegt, und so kann man es ausschneiden wie man will; auf diese Art wird es in einem nicht gar zu heisen Ofen gebacken. Will man eine ganze Torte haben, so wird das auf der nämlichen Form gebacken, und nur nicht ausgestochen, jedoch ein wenig gestupft, damit es keine Blattern bekomme; alsdann

wird

wird es nach dem Backen umgekehrt, mit Eingemachtem gefüllt oder ausgestrichen, und der Deckel darauf gesetzt: den Deckel kann man mit Eiß überziehen, und so geben, oder mit Streuzucker, wie auch Marzipansachen, zieren. Man kann auch von dem Taig runde Küchlein ausstechen, langlechte Stücklein schneiden, und auf ein bestrichen Blech legen, und nur so backen und aufstellen. Obiger Taig ist auch zum Essen sehr gut: will man aber feinere Sachen ausstechen, und mehr versichert seyn, daß der Taig weniger bricht, so nimmt man statt eines Kreuzers für 2 Kreuzer Traganth, waicht ihn in ein wenig laues Wasser über Nacht, läßt den Zimmet weg, nimmt weniger Citronensaft und macht ihn wie obigen mit Eyerweiß, er ist besser zum Backen, aber weniger gut zum Essen: beyde müssen eben schön gelb und nicht braun gebacken seyn.

Zuckerbrod oder Biscuit in Papierlen.

Man schlage 8 Eyerweiß zu einem dicken Schnee, indessen rühre die 8 Eyergelb in eine Schüssel, thue das Eyerweiß nebst einem halben Pfund feingesiebtem Zucker darzu, schlag es mit einem Besen oder zusammengebundenen Steckelein, setze es auf ein Kohlfeuer, schlag es bis der Taig lau ist; alsdann

dann setze es wieder ab, und rühre es bis er kalt ist, thue eine Citronenschale, mit einem Zucker abgerieben, darein, trockne ein halbes Pfund Mehl auf dem Ofen oder in der Wärme wohl ab, nur daß es nicht gelb werde, siebe es alsdann durch das Haarsieb, oder engen Suppenseiher, thue die Steckelein heraus, rühre mit dem Kochlöffel das Mehl darein, setze es mit dem Löffel oder durch einen Trichter auf Papier, bestreue es mit feingesiebtem Zucker und backe es in einer mittelmäsigen Hitze, man kann den Taig auch in papierne Käpselein füllen.

Nägeln von Zucker zu machen.

Nimm Traganth und waiche ihn in Rosenwasser, ferner nimm von einem Hausbrod ein Stücklein obere Rinde, welche klein gestosen wird, etwas gestosene Nägeln, gestosenen Zucker, mache den Traganthtaig unter einander und dünne Wärgeln davon, schneide kleine Stücklein daraus, formire sie wie Gewürznägeln, und trockne sie in einer Stube.

Braune Makronen.

Ein Vierling abgezogene und zartgestosene Mandeln werden in der Bratkachel auf einem Papier oder in einem Pfännlein schön gelb

gelb geröstet, alsdann wird von einem grosen oder zwey kleinen Eyern das Weisse zum Schaum geschlagen, ein Vierling zarter Zucker darein gerührt, wie auch die Mandeln, etwas geschnittene Citronen, Zimmet, Nägeln nach Belieben, etwas Citronensaft, und alles wohl unter einander gemacht; es werden kleine Häuflein davon auf Oblaten gesetzt, oder Kränzlein daraus formirt, und langsam gebacken.

Weisse Lebkuchen.

Man rührt ein Pfund fein gestosen und gesiebten Zucker mit 8 Eyern eine halbe Stunde lang, alsdann schneidet man ein halb Pfund ungeschälte Mandeln, eine Schale von einer Citrone gewürfelt, auch etwas Citronat, nimmt Zimmet und Nägeln, jedes ein halb Loth, grob gestosen, zwey Pfund Mehl, und rührt es unter das übrige hinein; ferner formt man aus der Masse Lebkuchen, backt sie in nicht gar groser Hitze, und wenn die Lebkuchen halb gebacken sind, so werden sie mit geläutertem Zucker, welcher nicht dick gekocht seyn darf, bestrichen, und dann vollends ausgebacken; man sie auch ohne diß machen.

Guß-Hipplen.

Zwey Eyerweiß werden mit einem Vierling Zucker ganz weiß gerührt, ein Vierling geschälte und geschnittene Mandeln, Citronen und Citronat nach Belieben, auch Zimmet darein gethan, alles wird wohl untereinander gerührt, ein Blech mit Butter geschmiert, und der Taig einer Hippen groß aufgestrichen; wenn man ein wenig Traganth einwaicht und ihn zulezt in den Taig rührt, so halten die Hippen desto besser: die Mandeln werden mit etwas Eyerweiß abgestosen.

Zimmetbrod.

Sechs Eyerdotter und drey ganze Eyer werden mit zwölf Loth Zucker wohl gerührt, und vier Loth abgezogene und überzwerch geschnittene Mandeln darzu gethan; wenn dieses alles wohl gerührt ist, werden geschnittene Citronen und Zimmet darein gethan, 12 Loth Mehl darein gerührt, in Papierlen oder kleine Käpselen gegossen; wenn es im Backofen gebacken und wieder erkaltet, wird es zu Schnitten geschnitten und auf beyden Seiten gelb geröstet.

Eyerdotter-Brod.

Ein Vierling Zucker wird mit 10 Eyerdottern wohl gerührt, auch etwas Citronen

auf

auf dem Zucker abgerieben; wenn es recht schaumig gerührt ist, wird es in Papierkäpselen eingefaßt, und im Backofen gebacken: zuletzt werden 4 Loth fein Mehl darein gerührt.

Zuckerzeltlein.

Zwey Eyerweiß werden mit einem Vierling Zucker so lange gerührt, bis er ganz weiß und dick ist, indem das Rühren die Hauptsache davon ist; alsdann wird von einer halben Citrone die Schale ganz klein gewürfelt geschnitten, und nebst dem Saft von einer halben Citrone noch ein wenig mitgerührt; sollten die Citronen groß und allzusaftig seyn, wird es nicht ganz genommen; hierauf wird ein Blech mit Wachs beschmiert, mit einem Caffeelöffelein so groß wie kleine Pfeffernüßlein aufgesetzt, und in einem nicht gar warmen Backofen langsam gebacken, so daß sie ausser dem Boden fast ganz weiß bleiben.

Nuß- oder geröstete Mandelhipplen.

Es werden Haselnuß-Kerne etlichmal zerschnitten; zu einem Vierling wird ein Vierling Zucker in einem meßingenen Pfännlein, mit etwas Wasser, daß er zerschmelzen kann, über das Feuer gesetzt; wenn er im Umrühren anfangt zu rauschen, werden

die Nüsse darein gethan, und gelb geröstet, wie die Mandeln, und wie die geröstete Mandeln behandelt; wenn sie heraus gethan und erkaltet sind, werden sie im Mörser klein gestosen, 4 Eyerweiß, welche groß sind, zum Schaum geschlagen, das Gestosene mit angerührt, ein Blech mit Butter oder Wachs geschmiert, kleine Hipplen, wie ein groser Thaler, darauf gestrichen, im Backofen gelb gebacken: und sogleich auf einem dicken Rührlöffelstiel krumm gemacht.

Pommeranzenblüthe zu candiren.

Ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser wird in einer messingenen Pfanne oder Casserol zerschmolzen, auf das Feuer gesetzt und abgeschaumt, hierauf wird der Zucker so lange gekocht, bis er anfangt sich candiren zu wollen: alsdann nimmt man 8 Loth weiße Pommeranzenblüthe-Blätter, man kann sie auch etlichemal mit dem Messer durchschneiden, nezt sie mit dem Saft von einer halben Citrone, rührt sie in den Zukker, ohne auf das Feuer zu setzen; wenn der Zucker neben herum an der Pfanne oder Casserol weiß zu werden anfangt, werden sie in eine grose von Papier gemachte Kapsel ausgeschüttet, worinnen man sie abtrocknen läßt.

Rohn-

Rohn-Biscuit.

Ein Vierling Zucker wird mit vier kleinen Eyern recht lange gerührt, drey Theile von einem halben Schoppen dicken süssen Rohn, welcher mit dem Löffel abgehoben werden muß, werden mit einem Beselen zu einem Schaum geschlagen und mit 5 Loth Mehl mit dem Schaum leicht hinein gerührt, auch klein geschnittene oder auf dem Zucker abgeriebene Citronen darzu gethan: alles wird alsdann in kleine papierne Käpselen gefüllt, und in einer nicht gar zu starken Hitze im Backofen gebacken.

Eine andere Art.

Von vier Eyerweiß wird das Weisse zu einem Schaum geschlagen und ein Vierling Zucker darinnen gerührt, bis der Taig dick und weiß ist; sodann wird ein völliger halber Theil von einem halben Schoppen süssen dicken Rohn wie oben behandelt, ein halber Vierling feines Mehl nebst etwas Citronen darein gerührt und wie oben bemeldt behandelt.

Ein gefüllter Stern von Mandeltaig.

Man macht den sogenannten blinden Mandeltaig, anderthalb Vierling Mehl, ein Vierling Butter, einen starken halben Vierling

ling Zucker, welches mit zwey Eyerweiß auch einem ganzen Ey, ein wenig Rosenwasser oder Wein auf dem Nudelnbrett wohl unter einander gemacht wird; alsdann wird ein Stück ausgewellet völlig Messerruckendick, davon werden Mitschelen ausgeschnitten, je nachdem man den Stern groß oder klein will, sie müssen aber sehr gleich seyn, neben herum werden sie mit einem Ey bestrichen und von dem nämlichen Taig Wärgeln gemacht, wie ein kleiner Federkiel, und an dem Rand herumgelegt; die Wärgelen werden nach dem Backen mit Eiß überzogen; will man es aber nicht, so kann man sie mit einem Ey überstreichen, wenn sie schön gelb gebacken; ehe man sie auf den Tisch gibt, kann man sie mit Eingemachtem füllen, entweder abwechselnd oder mit einerley; man kann auch die Sterne mit gefärbtem Eiß ausbegiessen, und trocknen lassen. So kann man vom Taig allerhand Backwerk machen, ganz kleine Kräpflen füllen, mit dem Küchlensrädlein abschneiden, mit Eyerweiß bestreichen, und Zucker säen. So kann man auch 3 Fingerbreite Riemen schneiden und mit etwas Eingemachtem überstreichen, mit einem andern Strich bedecken, etwas breiter als Fingerbreit Stücklein abschneiden, und wie die Kräpflein behandeln; man kann

auch

auch kleine Brezeln davon machen, oder sonsten etwas davon ausstechen.

Hamburger Butterbrod.

Es wird rundes Zuckerbrod, ein wenig gröser als gewöhnlich gebacken, nämlich drey Eyer werden mit einem Vierling Zucker und etwas Citronen stark gerührt, alsdann ein Vierling Mehl darein gerührt und auf Papier rund aufgesetzt; will man davon nur so auf den Tisch geben, werden sie wohl mit Zucker besäet, wieder abgeschüttelt, und schön gelb gebacken, der Ofen darf aber nicht gar zu kalt seyn; alsdann wird der Saft von einer Citrone in ein kleines Geschirr gedruckt, mit feinem weissen Zucker angerührt, bis er in der Dicke ist, daß er sich noch wohl streichen läßt; davon werden die Zuckerbrod auf dem Boden überstrichen und von den schon bemeldten Quitten-Bratwürstlein dünne Rädlein geschnitten, auf jedes 3 bis 4 gelegt, und so auf den Tisch gegeben.

Gefülltes Zuckerbrod.

Das runde Zuckerbrod wird unten auf dem Boden mit etwas Eingemachtes überstrichen, alsdann wird ein Eyerweiß zum Schnee geschlagen, 6 Loth Zucker und 3 Loth zart ge-

stosene Mandeln darein gerührt, sodann auf dem Eingemachten halb Fingersdick herum gestrichen, 2 Blech auf einander gestellt, die Zuckerbrod auf ein Papier gesetzt, auf das Blech gethan und schön gelb gebacken.

Eine schöne grüne Farbe zu Backwerk zu machen.

Man nimmt Spinat, stoßt ihn klein, preßt ihn durch ein Tuch, thut in ein Casserol Salz und Wasser, läßt es kochen, nimmt den Spinatsaft, läßt ihn stät hineinlauffen und kochen, bis er gerinnet; thut es mit dem Schaumlöffel heraus in ein Haartuch, darnach streicht man es auf ein Brett, läßt es trocknen, bis man es zu Pulver machen kann. Es ist zu allem Taig, den man grün färben will, oder auch zu Geléen.

Cremes und Compotes.

Mandel-Crem.

Es wird von einem halben Vierling Mandeln, welche recht fein zart gestosen seyn müssen, mit Wasser eine Mandelmilch gemacht, alsdann wird ein klein Löffelein voll Mehl mit etlichen Eyerdottern angerührt, welche mit der Mandelmilch aufgefüllt und auf das Feuer gesetzt werden, Zucker wird nach Gutdünken darzu gethan, und jene unter beständigem Umrühren zu einem Crem gekocht, alsdann angerichtet. Es kann so auf die Tafel gegeben werden, oder wenn es eine Haut bekommen, mit Zucker bestreuet, und mit einem glühenden Eisen gebrannt werden.

Chocolade-Crem mit Eyern.

Es wird ein Stück Chocolade gerieben, in der Milch gesotten und Zucker darzu nach Gutdünken gethan; zu anderthalb Schoppen Milch werden 4 Eyergelb abgerührt; wenn die Milch mit dem Chocolade ein wenig abgekühlt, wird sie mit den Eyerdottern durch das Haarsieb getrieben, auf die Platten ge-

gossen, auf siedend Wasser gestellt und oben mit einem Deckel, worauf einige Kohlen gelegt werden, zugedeckt; wenn es gestanden, ist es fertig. Man kann es so auf den Tisch geben, oder man kann von Eyergelb, Zukker und süsser Milch auf das Feuer setzen, und unter stetem Umrühren zusammen gerinnen lassen; wann es sich anfangt zusammen klumpen, wird es, damit es nicht zu vest werde, vom Feuer abgesetzt, in kleine Mödelein gedruckt, so vest als man kann, daß immer die Brühe davon laufft. Wenn man Mödelein mit Löchlein hat, so ist es besser; alsdann werden sie umgestürzt, auf dem Crem heran gesetzt und mit beliebigem Zukkerwerk geziert.

Eine Art von Schotto.

Ein halber Schoppen Wein, eben so viel Rohm, Zucker, Citronn auf dem Zucker abgerieben, werden unter einander gemacht, und mit dem Chocoladerührer zum Schaum gemacht und in Theeschaen gegeben.

Marmorirter Crem.

Es wird ein Löffelein voll Mehl, fünf Eyergelb, etwas auf dem Zucker abgeriebene Citronen, und noch ein wenig Zucker mit guter Milch angerührt, bis er recht in der

Dicke ist, und hernach gekocht, indessen werden etliche Löffelvoll Zucker in einer Kachel braun gemacht, der Crem darein gerührt, so daß er bald braun, bald weiß ist, und dann angerichtet; wenn er eine Haut hat, wird ein Stern von Papier gemacht, darauf gelegt, neben herum mit Zucker bestreuet, mit einem Eisen gebrannt, das Papier wird wieder weggenommen und auf den Tisch gegeben.

Mandel-Crem.

Ein gleiches kann man auch von Mandeln machen: die Mandeln werden mit Milch durchgetrieben, von Eyerweiß ein Crem gekocht, und oben auch geziert, und gebrannt.

Leichter Crem.

Eine halbe Maas Rohn und Milch wird mit 3 Löffelvoll Zucker zum halben Theil eingesotten, 2 Eyerweiß zum Schaum geschlagen und darein gethan, da man es noch ein paarmal aufkochen läßt, und mit auf dem Zucker abgeriebenen Citronen anrichtet.

Wasser-Crem.

Vier frische Eyer werden wohl mit einem Schoppen Wasser nach und nach zer-

kleppert, wie auch der Saft von einer Citrone; es wird ferner eine Citrone auf dem Zucker abgerieben und 6 Loth Zucker darzu genommen: dieses alles wird ein paarmal durch eine dünne Serviette gedruckt und auf ein kleines Feuer gesetzt, bis es unter beständigem Umrühren etwas dicklecht oder wie ein Crem formirt ist; alsdann richtet man es an, und läßt es erkalten.

Citronen-Crem.

Man nehme den Saft von vier Citronen, nebst einer, zwey bis drey auf dem Zukker abgeriebenen Citronen und einem halben Glas Wasser und fünf bis sechs Eyerweiß, rühre dieses alles wohl unter einander, lasse es durch eine Serviette lauffen, setze es auf das Feuer, lasse es unter stetem Umrühren etwas dick werden, richte es an, und trage es kalt auf.

Apfel-Compot.

Es müssen schöne Aepfel seyn, Borsdörfer, Renetten und Fleiner sind die besten: so wie sie sauber geschält worden, müssen sie gleich in das frische Wasser gelegt, und im Wasser oder Wein, nebst Citronen und etlichen Stücklein Zimmet langsam gesotten werden, bis sie waich sind; alsdann werden sie heraus-

gesetzt

gesetzt auf die Platte, worauf man sie zur Tafel geben will, an einander hin, wenn sie auch ein wenig aufgesprungen sind, geben sie sich wieder zusammen; hierauf läßt man die Sos davon einsieden, druckt Citronensaft darzu, und so es nicht süß genug seyn sollte, noch etwas Zucker, gießt durch einen Schaumlöffel auf diese Aepfel die Sos herum, und läßt sie wieder ablauffen so viel möglich; die Sos wird vollends kurz eingesotten, und durch einen Schaumlöffel über die Aepfel gegossen; man kann sie auch auf ein Porcellanteller giessen, wenn sie gestanden, auf den Aepfeln herum thun; man kann auch kleine Borsdörfer sauber schälen und aushöhlen, solche ganz sieden, und wie obige behandeln; wenn sie angerichtet worden, werden sie mit eingemachten Kirschen gefüllt, daß sie also oben wie einen schwarzen Butzen haben; man kann auch die Sos von den Aepfeln roth machen, entweder etwas Kirschensaft darzu thun, oder einen Fleck von spanischem Flohr mitsieden lassen.

Biren-Compot.

Die Birnen werden auf die nämliche Art gekocht, nur daß sie ganz bleiben sollen, sauber geschält, oben ein Kreuz darein geschnit-

schnitten, aber so, daß sie nicht zerfallen, die Stiele werden so abgeschnitten, daß man sie nur noch halten kann; sollen die Biren gesulzt werden, so müssen einige Renetten-Aepfel mitgesotten werden, und so wird sich das Compot zuletzt auch sulzen; alsdann werden die Biren umgekehrt, auf der Platte hingesetzt, daß der Stiel jedesmal über sich siehet.

Quitten-Compot.

Die Quitten werden auf die nämliche Art gesotten; wenn sie wohl zugedeckt sind und langsam sieden, werden sie hübsch roth und sulzen sich gar schön von selbsten; mit dem Zucker muß freylich bey diesen zugesetzt werden, auch müssen einige Kerne zum sieden genommen werden.

Apricosen- und Pfersich-Compot.

Diese werden geschält, halbirt, die Kerne aus den Steinen herausgemacht, solche mit gesotten, und wie obige Früchten behandelt.

Crem von Hühnermäglein.

Eine Maas Milch, (wenn etwas Rohn dabey, ist es um so besser) wird gesotten, mit dem Gout, wovon man es will: soll es von Caffee seyn, so wird der Caffee sogleich von

von dem Röſten ungemahlen in der Milch ein wenig geſotten; ſoll es von Thee ſeyn, ſo wird der Thee mit ſiedend Waſſer benetzt, daß er ein wenig aufquellen kann, in ein feines Tuch eingebunden, und darinn geſotten; iſt es von Chocolade, ſo wird derſelbe gerieben und in der Milch geſotten; iſt es von Citronen, ſo werden Citronen auf dem Zucker abgerieben und in der Milch geſotten: alsdann nimmt man ohngefähr ſechs Hühnermäglein, wenn ſie grün und wohl ausgewaſchen ſind, bleiben ſie ganz, ſind ſie aber gedörrt, werden ſie geſtoſen, die Milch, wovon bisher die Rede war, wird durch ein Tuch oder Haarſieb in eine Schüſſel durchgetrieben; wenn ſie erkaltet, daß ſie noch wohl lau iſt, werden die Hühnermägen darein gerührt, ſolche ſogleich durch das Haarſieb oder Tuch getrieben; hernach thut man etwas Zucker daran, gießt es in eine Schale, ſetzt es auf einen Hafen mit ſiedendem Waſſer, thut einen Deckel darauf, und oben auch ein wenig Kohlen, es darf nur geſtehen, nur muß man Acht haben, daß es nicht aufſiede; wenn es geſtanden, iſt es fertig, und man kann es kalt oder warm eſſen.

Engliſcher Crem.

Nimm einen ſaubern glaſirten Hafen, oder

oder einen kleinen Kessel, reibe eine süsse Pommeranze darein, wie auch eine Citrone, schlage 8 Eyerdotter darzu, auch ein Viertel-Pfund Zucker und decke es zu, stelle ein Glas guten alten Wein, oder noch besser Champagner Wein mit einem Loth Haußblasen und ein Stück Zimmet auf eine kleine Glut, und laß es sieden, darnach wenn die Haußblase wohl gekocht ist, gieß noch ein Glas Wein darzu, passire ihn in den Hafen durch ein Haarsieb, setze den Hafen auf eine Glut, die nicht zu stark ist, laß ihn mit einem Chocolade-Strudler recht strudeln, bis er wie eine Chocolade anfangt zu schaumen; da muß man eine Form präparirt haben, mit ein wenig süssem Mandelöl bestrichen, gieß den Crem hinein, und laß ihn kalt werden, hernach löse ihn rings-herum ab, stürze ihn auf die Schüssel und servire ihn zur Tafel. Man kann ihn auch von andern guten Weinen auf die nämliche Manier machen; viele schlagen auch das Eyerklar zum Schnee. Wenn der Crem anfangt dick zu werden, so rühre in denselben das Eyerklar auch hinein, und gieß ihn hernach in den Model.

Schotte von Champagner.

Gieb in einen Hafen ein Viertel Pfund Zucker, 8 Eyerdotter, ein Glas Champagner-

pagner Wein, welcher aber gut seyn muß, setze ihn auf eine kleine Glut; wenn es nun Zeit ist, zu serviren, so strudle ihn recht mit dem Chocolade-Strudel bis er Schaum gibt, hernach gieß ihn gleich in porcellanene Becherlein, setz ihn auf die Schüssel und servire ihn recht warm, man kann auch etwas Citronen auf dem Zucker abreiben und darzu nehmen.

Ein Blanmansche. (Blancmanger)

Siede eine Maas Rohn mit einem Loth Haußblasen, welche zuvor klein geschnitten, und in einem Wasser waich und etwas aufgelößt worden, auf den Kohlen, thue ein Stücklein Zucker und ein Stücklein Zimmet dazu, wenn es den vierten Theil eingesotten hat, so stelle es auf die Seite; laß hernach ein Pfund süsse Mandeln mit einem Paar bitteren recht fein stosen, rühre hernach die Mandeln mit dem Rohn ab, gieb ein wenig Pommeranzenblüthe-Wasser darzu, und passire es nach diesem durch ein Haartuch oder Serviette, fülle es in die Becher oder porcellanene Geschirrlein, oder gieß es auf die Schüssel, und laß es stehen, sodann kalt serviren.

Ein Crem im Ofen.

Nimm ein Viertel-Pfund Marmelad von Himbeeren, Quitten und dergleichen, und

in Ermanglung derselben treib Himbeere durch ein Haarsieb in eine Schüssel, koche ein Viertel Pfund Zucker so lange, bis er anfangt zu spinnen, gieb den Zucker auch darzu, rühre beständig, schlag ein Eyerklar auf einen Teller, schlag es mit dem Messer wohl ab, thue es zu der Marmelad, und dieses so oft, bis 8 Eyerklar hineingerührt werden, gleichwie das erste, es muß eine Stunde lang gerührt werden, thue einen blechernen Raif auf die Schüssel, giesse diesen Crem hinein, und laß ihn stät im Backofen anziehen; wenn du diesen Crem servirest, so thue den Raif davon, und servire ihn warm. Auf solche Manier kann man von allen Früchten einen Crem machen.

Mandel-Crem.

Es wird ohngefähr ein Vierling Mandeln, je nachdem man viel oder wenig Crem zu machen hat, abgezogen, mit etwas frischem Wasser, daß sie weiß bleiben, hernach ganz fein gestosen, alsdann werden die Mandeln mit süssem Rohn oder Milch angerührt, wie schon öfters gemeldet worden, ein Crem gekocht, nur daß anstatt des Dotters Eyerweiß genommen wird; wenn solcher in der Dicke recht, und gekocht ist, wird er angerichtet. Und so kann man ihn, wie

wie vorbemeldten Crem oben auch brennen, und nach Belieben zieren.

Chocolade zu machen.

Ein Pfund Cacao-Bohnen werden in der Pfanne geröstet, bis sie sich abschälen lassen hernach wird ein eiserner Mörser heiß gemacht, wie auch der Stämpfel, die Cacao-Bohnen werden hineingeschüttet, und eine halbe Stunde lang gestosen, bis sie wie Brey sind, auch werden drey Viertel-Pfund feingestosener Zucker unter die Cacao-Bohnen mitgestosen, der Mörser muß durch heise Asche warm erhalten werden; wenn es noch eine halbe Stunde gerührt worden, so thut man Gewürz, klar gestosene Vanille-Zimmet hinein, hernach schüttet man mit einem Löffel diese Masse in blecherne Kapseln oder Papiere, die zuvor mit Provenceröl ein wenig bestrichen werden müssen, die papierne Kapseln hebt man in die Höhe, läßt sie etlichemal auf dem Tisch aufpatschen, daß sie sich gleich austheilen: zu heiß darf die Masse nicht seyn, sonsten bekommt sie Blasen, die blecherne Kapseln werden ein wenig aus einander gedruckt, daß die Tafeln herausfallen; die Papiere werden ein wenig angefeuchtet mit Wasser.

Ein Crem von Eyerdottern, Eyergelb oder Eyerweiß.

Man rühret einen Löffelvoll fein Mehl mit 3 Schoppen guter Milch an, und läßt es mit etwas Zucker und einem Stücklein Zimmet in einer Pfanne so lang aufsieden, bis es nicht mehr nach Mehl schmeckt, alsdann werden 6 Eyergelb mit etwas süssem Rohn verkleppert, die Pfanne von dem Feuer abgehoben, das Gelbe von den Eyern darein gerührt, und wieder auf das Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Umrühren noch ein wenig anziehen läßt. Will man das Crem weiß haben, schlägt man das Eyerweiß zum Schaum, und rührt es schnell darein; man kann alsdann diesem Crem einen Geschmack geben wie man will; man kann etwas Citronen auf dem Zucker abreiben, oder etwas Orangeblüthe zu dem Gelben nehmen; zum Weissen kann man etwas Vanille oder Zimmet nehmen, und sodann anrichten.

Ein Wein-Crem.

Es werden 8 Eyer in einem Hafen wohl gerührt, alsdann von 2 Citronen das Gelbe auf dem Zucker abgerieben, nebst dem Saft zu den Eyern gethan, mit Wein angerührt und noch etwas Zucker nach Gut-

dün-

dünken, mit ohngefähr einem halben Schoppen Wein; dieses wird in einem Stollhafen oder Pfanne über dem Feuer mit einem Schlagbesen immer gerührt oder geschlagen, bis es dick ist, und in das Geschirr gegossen; man kann auch von dem Weissen den halben Theil zum Schnee schlagen, etwas mehr Wein nehmen und solches geschwind vor dem Anrichten über dem Feuer darein rühren.

Gelées. Sulzen.

Ein Gelée (Schelee) oder Blancmanger von Mandeln.

Es wird ein Rindsfuß mit zwey Kalbsfüsen, wenn sie sauber gewaschen sind, mit ohngefähr 2 Maas Wasser ohne Salz zugesetzt, und langsam gesotten, bis die Füse ganz waich sind, und die Beiner gern herausgehen; alsdann wird es in eine Stollkachel abgegossen, die Beiner werden von den Füsen alle zuruckgethan und die Brühe nebst dem Fleisch noch fortgesotten, bis es etwas über den halben Theil eingesotten ist;

hierauf wird es durch ein Haarsieb abgegossen, die Fette davon wohl abgehoben, auch schon unter dem Sieden muß man so viel möglich die Fette und den Schaum hinwegnehmen; ferner wird ein Vierling oder etwas mehr Mandeln so zart als möglich gestosen, daß sie nicht ölicht werden, und etwas gute Milch zum Stosen genommen; diese werden mit etwas mehr als dem halben Theil von der Kalbsfußbrühe angerührt, und durch das Haarsieb getrieben, alsdann wird Zucker darzu gethan, wie auch etwas auf dem Zucker abgeriebene Citronen, nebst etwas Citronensaft; solches wird noch einmal durch das Haarsieb getrieben, und so kann man es in eine gehörige Form nach Belieben giessen. Artig läßt es, wenn man in etwas von dieser Mandelmasse etwas braune Chocolade rühret, in eine runde Schüssel, die nicht gar zu groß ist und 2 Messerrucken-dick den Boden damit begießt; wenn es veste gestanden, wird von dem Weissen eines guten Fingersdick darauf gegossen, welches indessen in der Wärme muß erhalten werden, daß man es giessen kann; alsdann nimmt man von obiger Kalbsfuß-Brühe, thut auch Zucker und auf dem Zucker abgeriebene Citronen darein, bis es süß ist, färbt es mit spanischem Flohr oder Irbselenssaft schön roth; wenn das Weisse vest gestanden,

wird

wird das Rothe drey Fingerhoch darauf gegossen; immer muß das, was man darauf gießt, nicht mehr warm, sondern nur so beschaffen seyn, daß es noch lauffen kann, weil sonst das untere sich davon entfärbt; wenn es in einem kalten Ort über Nacht vest gestanden, hebt man das Geschirr geschwind in heises Wasser, löset es oben herum an der Schüssel mit dem Messer ein wenig auf, daß es nicht so lang im Wasser seyn darf, indem es sonsten zerschmilzt, stürzt es auf ein Teller heraus: so kann man Fingersdicke Stücklein herabschneiden, auf ein Teller legen, so wird es wie ein Schunken aussehen. Man kann auch obige weisse Masse stärker machen, in eine nicht gar grose runde Porcellanschüssel giessen, solche wie oben bemeldt, wenn sie gestanden, in das Wasser halten, und umstürzen, mit einem Löffel in der Mitte ein groses rundes Loch ausstechen, doch so, daß das Weisse anderthalb Fingerbreit am Ranft bleibe; indessen wird von der übrigen Kalbsfüß-Brühe in ein Stollhäfelein gethan, eben so viel guter Wein darzu genommen, als es Kalbsbrühe ist, von einer süsen Citrone die Schale langlecht geschnitten, solche nebst ein wenig Zimmet und Nägeln, auch Zucker, bis es süß genug ist, gesotten, bis es wieder so viel eingesotten ist, als es zuvor Kalbsfuß-Brühe

 war,

war, und der Saft von einer Citrone dar-ein gedruckt; wenn das Gelée nicht etwas gelbiecht siehet, kann man ein paar Tropfen Kirschensaft darein thun; solches wird, wie schon oft bemeldet, mit einem Eyerweiß, das ein wenig zum Schaum geschlagen, und darein gerührt wird, helle gemacht, und durch eine ausgespannte Serviette wie gewöhnlich durchpassirt; wenn es abgekühlt ist, wird das Loch in dem Blanmansche damit ausgefüllt. Man kann auch das weisse Blanmansche grün färben, und unterschiedliche Guß davon machen, z. E. in einen blechernen runden Model wie ein halbes SchoppenGlas, braune, grüne, rothe Guß auf einander, wie ein Band, solches, wenn es ins heisse Wasser gehalten wird, umstürzen, und auf die Tafel geben.

Dieses Blanmansche kann man auch statt der Kalbsfüse mit Haußblase machen, worzu aber etwas mehr Milch und Mandeln genommen wird.

Gesottener Stern.

Es werden für 8 Kreuzer Haußblasen in einem Schoppen Rosenwasser gesotten, ein halb Pfund Mandeln wird zart gestosen, und mit Zucker süß gemacht, alsdann mit dem gesottenen Rosenwasser, wenn es durch-

ge-

gepreßt worden, wie ein Knöpflenstaig angemacht, und auf eine Platte gegossen, wo man es erkalten läßt; hierauf wird ein Stern ausgeschnitten, und das herausgeschnittene in ein Geschirr gethan, noch etwas Zucker und Erbselensaft roth gemacht, und mit dem übrigen Rosenwasser dünn gemacht, und zwischen den Stern gegossen.

Gelée von Himbeeren und Johannisbeeren.

Diese werden mit Wein abgekocht, man läßt sie durch ein Tuch lauffen und über Nacht stehen, daß es sich setze; alsdann werden Kalbsfüse sauber gewaschen, wohl abgeschaumt und langsam gesotten, bis es eine Sulz gibt, wovon man eine Probe machen kann, wenn man ein wenig davon in Keller stellt: man gießt es ebenfalls durch ein Tuch, hebt den andern Tag die Fette davon, nimmt das Helle von der Sulz in ein Geschirr, gießt das Abgesottene von den Beeren darzu, nebst etwas auf dem Zucker abgeriebenen Citronen, und so viel Zucker, bis es süß genug ist; hierauf siedet man so viel ein, als es vorher Sulz war, wascht ohngefähr drey oder vier Eyer sauber, nimmt die Schalen davon, druckt sie zusammen, thut sie hinein, läßt es an einander sieden,

alsdann schlägt man das Eyerweiß ein wenig zum Schaum, thut es darzu, läßt es noch ein paar Wall aufthun, und gießt es auf eine aufgespannte Serviette. Die erstere paar Löffelenvoll, die herablauffen, werden wieder hinein geschüttet, damit die Sulz schön helle werde. Man kann solche Sulz auch von Kirschen, Stachelbeeren, Aepfeln und dergleichen Obst machen; wer will, kann auch Zimmet darein thun. Diese Gelée ist aber nicht zum Aufheben.

Gelées oder Sulzen zu behandeln.

Diese werden entweder von Haußblasen oder Kalbsfüsen gemacht: will man sie von Haußblasen machen, so wird ohngefähr auf eine Bouteille Wein anderthalb Loth Haußblasen gerechnet, die Haußblase wird in ein Wasser getunkt, sodann etwas breit geklopft, eine Stunde ins Wasser gelegt, so kann man sie mit dem Messer zu Stücklein schneiden, solche in einem kleinen Geschirr mit etwas Wasser und Wein auf einem gelinden Kohlfeuer langsam absieden, bis es zerflossen, alsdann kann man diese Haußblase erst in dem Saft oder Wein sieden, welches davon gesulzt werden soll. Will man eine Sulz von Kalbsfüsen machen, werden selbige also zugerichtet: die Kalbsfüse

wer-

werden von den Beinern abgelöset, sodann wird die Haut mit siedendem Wasser über das Feuer gesetzt, und wenn sie einen Sud gethan haben, wieder abgenommen; ferner werden sie wieder in frisches Wasser gelegt, sauber gewaschen, und wieder mit Wasser zugesetzt; wenn sie anfangen zu sieden, werden sie sauber abgeschaumt, sodann ganz stät gesotten, bis die Sulz davon veste gestehet, wovon man eine Probe machen kann, wenn man ein paar Löffelvoll hievon in die Kälte stellt, da sich die Probe davon zeigen wird. Diese Sulz kann also statt obiger Haußblasen gebraucht und mit dem Wein oder Saft gesotten werden, bis es ohngefähr wieder so viel eingesotten, als man Saft oder Wein darzu genommen hat.

Das Durchlauffen von den Sulzen wird wie folget behandelt: wenn die Sulzen gesotten, sie seyen süß oder sauer, wie mehrmalen in dem ersten Theil dieses Kochbuchs gemeldet worden, können 2 bis 3 Eyer sauber gewaschen werden; ist es eine saure Sulz, so werden auch mehrere darzu genommen; alsdann wird das Eyerweiß auf ein Teller gethan, mit einem Messer ein wenig geschlagen; wenn die Sulz noch siedet, werden solche darein gethan, nebst den Eyerschalen, welche ein wenig zusammen gedruckt

wer-

werden, und wenn es einen kleinen Sud gethan, wird es zuruckgesetzt; alsdann wird eine nicht zu dünne und nicht zu dicke Serviette an den vier Ecken auf vier Stuhlfüssen mit einem Bindfaden gebunden, der Stuhl also umgekehrt, auf einen Tisch oder andern Stuhl hingesetzt, ein sauber Geschirr in die Mitte des Stuhls unter die Serviette gestellt, sodann mit einem Vorleglöffel die Sulz hineingeschüttet; zuerst aber muß man suchen, die Eyerschalen und das Dicke von der Sulz in die Serviette zu bringen; wenn ein paar Löffelvoll abgeloffen, wird ein andres Geschirr untergestellt, und das Abgeloffene wieder oben auf geschüttet; laufft die Sulz noch nicht ganz klar, so kann man es noch einmal so machen.

Johannisbeer-Gelée.

Die Johannisbeere werden, wenn sie abgezopft, sauber gewaschen und wieder abgelauffen sind, in einen steinernen oder verglästen Hafen gethan, und wohl zugebunden; alsdann wird dieser Hafen in einen mit siedendem Wasser gefüllten Fushafen und auf siedend Wasser gestellt, daß er immer fortsiedet, bis die Johannisbeere zusammen gefallen sind und Saft haben; hierauf wird der Saft durch das Haarsieb abgegossen, und ein Pfund Saft mit anderthalb Pfund

Zucker

Zucker in einem irrdenen Geschirr gesotten: wenn er anfangt einen Schaum zu bekommen, muß man ihn mit dem Schaumlöffel abnehmen, und so wird er unter langsamem Sieden öfters abgeschaumt, bis er beginnt dick zu werden, welches man am besten probiren kann, wenn etwas auf ein Teller gethan wird; hierauf gießt man es auf Porzellan, und füllt's in Gläslein, aber noch warm, ehe es anfangt zu gestehen; das Porzellan oder die Gläser müssen zuvor warm gemacht werden. Auf die nämliche Art kann auch Himbeer-Gelée gemacht werden.

Apfel-Gelée.

Die Aepfel werden samt den Schelfen, und allem, besonders Borsdörfer und Renetten, zu Schnitz geschnitten, mit Wasser wohl abgesotten; alsdann wird der Saft abgegossen, etwas Citronensaft darein gedruckt, zu einem Pfund Saft wird anderthalb Pfund Zucker genommen, und zu einem Gelée gekocht. Auf diese Art kann man auch von Biren Gelée machen.

Himbeer-Schaum.

Es werden 3 Löffelvoll Himbeere mit ein paar Löffelvoll Zucker abgerührt, 6 Eyer-

weiß

weiß zu einem dicken Schnee geschlagen, nach und nach an die Himbeere gerührt, und wenn es nicht süß genug ist, wird noch mehr Zucker darein gethan, es muß um so mehr viel Zucker genommen werden, damit der Zucker die Steiffe von dem Schnee erhalte; zuvor aber nimmt man 6 Loth Mandeln, wenn sie abgezogen, werden sie dünn und langlecht geschnitten; man thut sie in ein messingenes Pfännlein nebst 5 Loth Zukker, röstet es an einander, bis sie gelb sind, doch nicht zu viel, daß sie nicht klebricht werden, streuet davon auf eine Platte, welche man auf den Tisch geben will, thut den Schaum Löffelvollweiß darauf, daß es wie ein Berg wird, und bestreuet es wieder mit Mandeln.

Ein grüner Berg im See.

Es wird eine Sulz von Kalbsfüsen mit Wasser, Wein, auch etwas Eßig, mit Gewürz und Citronen wie gewöhnlich gesotten; wenn man glaubt, daß sie gestehet, werden die Kalbsfüse heraus- und alles Fett oben hinweggenommen; hierauf wird es in zwey Stollhäfen vertheilt, in das eine wird eine Handvoll Peterling gestosen, und ein wenig darinn gesotten, alsdann werden beyde wie gewöhnlich mit Eyerweiß hell gemacht, und

durch

durch eine aufgespannte Serviette gegossen; zuerst gießt man das Helle dadurch, alsdann das Grüne, das Helle gießt man in eine flache Porzellanplatte, man kann ein wenig blau gesottene Grundeln und etlich gesottene Krebse darein thun; das Grüne gießt man in ein tiefgewölbtes Geschirr; wenn beydes gestanden, wird das Grüne geschwind in ein heises Wasser gehalten, daß es herausgehet, alsdann wird es umgestürzt und in die Mitte auf die weisse Sulz gesetzt; noch besser ist es, wenn man die grüne Sulz zuerst gestehen läßt, auf die Mitte der Platte umstürzt, und die weisse Sulz, wenn sie nicht mehr warm ist, darum gießt, und wie obbemeldt behandelt; man muß aber wohl acht haben, daß das Weisse nicht mehr warm sey, weil sonst das Grüne davon zerschmilzt. Das Obere kann man mit unterschiedlichem Zuckerwerk garniren, das sich zu einem Berg schickt.

Citronenmilch anstatt des Thee oder Chocolade.

Es wird eine grose oder zwey kleine Citronen auf dem Zucker abgerieben, alsdann wird anderthalb Schoppen gute Milch siedend gemacht, wenn die Milch siedet, wird der Zucker hinein gethan; hierauf werden

drey oder vier frische Eyergelb in einer grossen Milch- oder ChocoladeKanne wohl verrührt, sodann mit der Citronenmilch angerührt, und wieder in die Pfanne hinein geschüttet, da man sie noch ein wenig über dem Feuer anziehen läßt, nur so, daß die Eyer nicht mehr roh seyen, und sodann wieder heraus gethan, und mit dem Chocoladerührer gestrudelt, bis es Schaum hat: alsdann ist es fertig; wer keinen Schaum liebt, kann es auch nur so vom Feuer weg geben.

Eingemachte Sachen.

Quitten-Pasten.

Die Quitten werden gesotten, bis sie zum Schälen recht sind, alsdann werden sie geschält, und das Mark davon abgeschaben, solches wird durch das Haarsieb oder einen engen Suppenseiher getrieben; hierauf wird ein Pfund feiner Zucker geläutert, man kann zum Zuckerläutern von dem Quittenwasser etwas nehmen; wenn der Zucker so lange geläutert ist, bis er Bläslein bekommt, oder wenn man mit dem Rührlöffel etliche Tropfen

pfen in die Höhe wirft, daß es wie Federn herabfällt, rühre ein halb Pfund Quittenmark über dem Feuer, bis es recht unter einander ist, und etlichemal gekocht hat, darein; wenn es ein wenig abgekühlt, kann man es in Model giessen, welche zuvor ein wenig naß gemacht worden sind; wenn sie 24 Stunden in einem temperirten Orte gestanden, kann man sie mit dem Messer ablösen, und auf dem Teller umkehren, daß sie oben auch trocknen, und dann heraus thun; will man sie aber in Porcellan giessen, kann es bis zum Gebrauch darinnen aufgehoben werden; nämlich wenn man es im grössern Stück auf die Tafel geben will.

Eine andere Art.

Anderthalb Pfund Zucker wird wohl geläutert, bis er so eingekocht, daß es, wenn man ein wenig mit dem Löffel in die Luft wirft, Fäden gibt; darein wird anderthalb Vierling Quittenmark und ein halber Vierling Quittensaft gethan, wenn es wohl unter einander gerührt ist, werden runde Mödelen von Blech- und Weinbaches-Mödelen, die unten offen sind, auf eine Zinnplatte gestellt, und die Formen von der Masse gefüllt; wenn sie abgetrocknet sind, werden sie wie obige behandelt; man muß

sie auch etlichemal auf dem Feuer aufkochen lassen.

Weinkirschen im Eßig.

Ein paar Handvoll abgezopfte Weinkirschen werden nebst den Steinen gestosen und durch ein Tuch gepreßt, man thue ferner in ein Zuckerglas abgezopfte nicht überzeitige Weinkirschen, thue den Saft daran, fülle es voll mit Eßig, giesse es wieder ab; zu einer halben Maas Eßig wird ein Pfund Zucker gerechnet, man setze den Eßig über das Feuer, wenn er anfangt zu sieden, schaume ihn ab, thue ein halb Loth Zimmet, ein halb Loth Nägelen dazu, lasse es ein wenig mitsieden, und den Eßig wieder erkalten, giesse ihn über die Kirschen, lasse es einen oder zwey Tage stehen, siede den Eßig wieder, und so zum zweyten oder drittenmal, so werden sie lange aufzuhalten seyn: wenn die Kirschen mit einem ganz feinen Steckelein, so dünn wie eine Nadel, ein paarmal gestupft werden, ist es besser.

Rosen-Eßig.

Nimm zwey starke Handvoll wohlverlesene Saamen- oder sogenannte hundertblätterige rothe Rosenblätter in ein Glas, thue etliche Pfefferkörnlein und ganze Nägelein,

lein, auch etliche Stänglein Zimmet darzu, giesse eine Maas guten Weineßig darüber, setze es in die Sonne und lasse es etliche Tage stehen. Auf diese Weise wird er recht, und kann nicht allein zu Gebratenem aufgesetzt, sondern auch zu allerley Brühen gebraucht werden; wenn das Gewürz nicht anständig ist, kann man ihn auch ohne Gewürz machen.

Hagenbutzen oder Hägenstäudlein einzumachen.

Es werden Zweiglein von Hägen, wenn sie recht schön zeitig sind, abgebrochen, wo zwey, drey bis vier an einem Zweiglein sind, die Stiele davon müssen mit einem Tuch und wo man nicht kann, mit einem Messer sauber abgerieben werden, doch so, daß das Grüne nicht davon komme; alsdann werden sie neben aufgeschnitten, doch so, daß sie nicht von dem Stiel abbrechen, und daß oben der Butze ganz bleibe; wenn die Kerne sauber ausgemacht sind, werden sie durch ein paar Wasser sauber gewaschen, und man läßt sie durch ein Tuch ablauffen; so schwer die Rosenstäudlein sind, so schwer nimmt man Zucker, dieser wird wie gewöhnlich mit etwas Wasser geläutert, und wenn er abgeschaumt, und die Rosenstäud-

lein nebst etwas langlecht geschnittenem Zimmet und Nägeln darein gethan worden, läßt man sie darinnen sieden, bis sie waich sind, legt sie in eine saubere Schüssel heraus, läßt den Zucker noch ein wenig sieden, bis er, wenn man ihn mit einem Löffel in die Höhe hebt, breite Tropfen fallen läßt; der Zucker darf nicht allzuvest gesotten seyn, und dann gießt man ihn an die Hägen; wenn sie kalt sind, werden sie in ein Zuckerglas gethan, der Zucker muß aber darüber gehen. Man kann auch die Hagenbutzen mit geschnittenem Citronat und Citronen ausfüllen; man kann auch die Hägen ohne Stiel nehmen, neben aufschneiden, ausputzen, mit Hagenbutzen ausfüllen, und wie obige behandeln, auch zum Zuckerläutern Rosenwasser nehmen.

Apricosen einzumachen.

Man schälet die Apricosen, thut die Steine heraus und halbiret sie, setzet sie in einer ganz reinen Schüssel herum, wenn es ein Pfund Apricosen ist, so wird ein Pfund Zucker darüber gestreuet; man deckt es zu, läßt es auf den andern Tag stehen, den andern Tag wird der Syrup abgegossen, ein wenig gesotten und abgeschaumt, sodann wieder über die Apricosen gegossen; alsdann läßt

läßt man es wieder über Nacht stehen, den andern Tag wird der Syrup wieder abgegossen, die Apricosen werden darein gesetzt, und eine Zeitlang auf einem stäten Feuer langsam gekocht. So kann man sie in ein Zuckerglas thun, es mit Papier verbinden, und mit der Stecknadel etliche Löcher darein stupfen; wenn man sie recht haltbar machen will, kann man den dritten Tag den Syrup noch einmal kochen lassen.

Eingemachte Sachen wohl zu erhalten, daß sie nicht anlauffen.

Diese werden, wenn man sie nicht täglich braucht, und in die Länge aufhalten will, mit einem geläuterten Zucker übergossen.

Stachelbeere einzumachen.

Nimm grüne Stachelbeere, welche völlig ausgewachsen sind, und dreymal so viel Zucker als sie wägen, giesse Wasser an den Zucker, laß ihn kochen, wenn er abgeschaumt und dick geläutert ist, schütte die Stachelbeere darein, und lasse sie in dem Zucker aufkochen, giesse sie in eine Schüssel, lasse sie wohl zugedeckt drey Tage stehen, und koche sie noch ein oder zweymal, zuletzt aber den Saft davon etwas dicker.

Melonen einzumachen.

Wenn die Melone reif ist, wird sie geschält, die Kern heraus gethan, und Fingersbreit und Fingerslang Stücklein darvon geschnitten; alsdann setzt man eine halbe Maas Eßig mit einem Pfund Zucker über das Feuer, nebst dem Weissen von einem kleinen Ey, läßt es zusammen sieden, und schaumt es so lange ab, bis es klar ist; hierauf läßt man noch langlecht geschnittene Citronenschalen, etwas groblecht zerbrochenen Zimmet, und etliche Nägeln ein wenig sieden, gießt es in eine irrdene Schüssel, läßt es abkühlen, bis man den Finger darinn leiden kann, legt alsdann die Melonen darein, und läßt sie vier Tage zugedeckt stehen, gießt den Saft ab, läßt ihn wieder kochen, gießt ihn darnach wieder in obbemeldter Wärme darüber und läßt sie wieder etliche Tage stehen, gießt den Saft wieder ab, legt sie nebst dem Zimmet und Citronen in ein gutes Glas, siedet den Saft noch einmal ab, und gießt ihn, wenn er erkaltet, wieder daran.

Geschälte Kukumern.

Wenn diese noch ohne grose Kerne sind, so schält man sie, und schneidet das Mark heraus, salzet sie scharf, läßt sie so 24 Stun-

Stunden stehen; hierauf werden sie abgetrocknet und auf ein Tuch gelegt, und dann wird der Eßig mit Pfeffer, Citronenschalen und Lorbeerblättern gekocht, und kalt darüber gegossen.

Weinbeere im Zucker.

Diese müssen auch noch etwas hart seyn und schön rein, alsdann wird Wasser in einem kupfernen Kessel gekocht und herab genommen, die Weinbeere darein gethan, und zugedeckt, darinn man sie eine Nacht stehen läßt; sodann werden sie herausgenommen, daß sie abtrocknen, es wird Zucker geläutert und lauwarm über die Beere geschüttet, wo er 24 Stunden so stehen bleibt; hierauf gießt man den Zucker wieder ab und läßt ihn kochen, und dieses so oft er dünne wird; das letztemal wird der Zucker ganz warm über die Beere gegossen, und gut verwahrt; zu einem Pfund Trauben wird ohngefähr ein halb Pfund Zucker genommen.

Orangen, welche so groß wie die Nüsse, und ganz grün sind, mit dem Stiel.

Sie werden wie die Nüsse eingemacht, nur nicht gestochen und nicht gespitzt; zu einem Pfund nimmt man drey Viertel Pfund Zucker, die Orange kann man auch zerspal-

ten, aushöhlen, und nur die Schale davon einmachen.

Pommeranzen und Citronen einzumachen.

Die Pommeranzen und Citronen, welche keine Flecken haben dürfen, und dicke Schalen haben sollen, werden rund herum, nämlich nur die Schelfen oder Schale, nicht aber das Mark, damit sie ganz bleiben, schlangenweis Fingerbreit von einander durchschnitten; alsdann werden sie acht Tag ins Wasser gelegt, und jeden Tag frisches Wasser daran gegossen, auch die Citronen etwas herunter gespannt; darauf werden sie in frischem Wasser und etwas Salz gesotten; dieses Wasser wird wieder abgegossen, und ein hellkochendes Wasser darauf, worinnen sie ganz waich gesotten werden müssen; hernach werden sie herausgethan, auf ein Tuch gelegt und mit dem Tuch zugedeckt, der Zucker wird in Rosenwasser geläutert, oder mit dem, worinn die Früchten gesotten; alsdann kommen die Früchten hinein, und werden darinnen gesotten, bis sie beynahe durchsichtig sind: wenn sie etwas kalt sind, thut man sie ins Glas; so oft der Syrup dünne wird, wird er mit einem Stücklein Zucker gesotten, und kalt

kalt über die Früchten gegossen; man kann auch nur Citronenschnitze samt dem Mark auf diese Art nehmen, es muß eben immer so viel Zucker genommen werden, daß die Früchten darinnen gesotten werden können, und er zuletzt darüber gehet; zu 2 Pfund Pomeranzen wird ohngefähr 1 Pfund Zucker erfordert.

Spargeln einzumachen.

Diese werden geputzt und einige Stunden in kaltes Wasser gelegt; hierauf wird ein starkes Salzwasser zurecht gemacht, wenn dieses anfangt zu sieden und abgeschaumt ist, werden die Spargeln darein gethan, und einige Wall darinnen aufgesotten, man läßt sie darinnen erkalten, thut sie in ein Glas mit einer Blase zugebunden, oder in einen steinernen Hafen, oder Fäßlein, und stellt sie an einen kühlen Ort; will man sie brauchen, werden sie über Nacht in laues Wasser gelegt, und alsdann vollends zurechtgemacht, zu einem Gericht, oder zu einer Sos, oder zu einer Pastete genommen; man kann auch das Glas mit Hammelfett oder Schmalz zugiessen.

Quitten aufzubehalten.

Die kleine schlechte Quitten werden abgerieben, zu Schnitze geschnitten, mit allem

und wohl abgesotten, bis es Schleim gibt; hierauf nimmt man schöne frische Quitten, wascht sie sauber, siedet sie ein wenig, daß die Haut ganz bleibt, setzt sie in einen neuen Hafen, der wohl angebrühet worden, gießt die Brühe darüber nur kalt, gießt oben Schmalz darauf. So kann man es aufheben.

Eingemachte Renetten.

Zehen bis zwölf Stück Renetten-Aepfel werden geschält und zu Schnitzlen geschnitten; hierauf siedet man sie im Wasser, aber nicht zu waich, nimmt einen Schoppen von dem Wasser, thut ein Pfund Canarienzucker darzu, läßt es kochen, bis es auf dem Teller stehet, thut langlecht geschnittene Citronenschalen in ein Gläslein, auch wenn man will, etliche Mandelkerne, gießt den Saft darein, und läßt ihn gestehen, gegen Weihnachten ist er am besten zu machen.

Eingemachte Weichsel.

Wenn man ganze Weichsel einmacht, werden sie mit einer Nadel gestupft, eine Stunde ins kalte Wasser geworfen, und dann läßt man sie wieder ablauffen; wenn der Zucker geläutert ist, werden die Kirschen darein gethan, und langsam gekocht; zu einem

nem Pfund Kirschen braucht man völlig drey Vierling Zucker.

Irbselens-Saft.

Die Irbselen (Berberis, Sauerdorn, Weinnägeln) läßt man in einem steinernen Mörser mit dem hölzernen Stämpfel zerstampfen, damit sie den Saft von sich geben, den man auf die nämliche Art aus ihnen preßt, wie aus den Himbeeren; diesen Saft füllt man in Bouteillen, bedeckt die Oberfläche desselben mit feinem Oel, bindet die Bouteillen mit Papier zu, und stellet sie in Keller; wenn der Keller recht kühl ist, so wird der Saft fast gar nicht treiben: man läßt ihn ruhig, bis daß er helle geworden; alsdann nimmt man das Oel mit Baumwolle ab, gießt das Helle vom Bodensatz ab, und in andere Flaschen, bedeckt ihn wieder mit Oel und verbindet die Flasche gut. Solcher Saft wird sich, auf diese Weise bereitet, ein Jahrlang vollkommen schön erhalten, darbey muß beobachtet werden, 1.) daß die Erbselen nach dem ersten Frost gesammlet werden, und daß 2.) der Saft auf dem kühlen Platz im Keller bleibe, den man ihm zum erstenmal gegeben hat.

Pommeranzenblüthe einzumachen.

Diese wird, wenn sie noch zugethan ist, gleich frisch vom Baum genommen, in siedendes Wasser geworfen, darinnen man sie liegen läßt, bis es abgekühlt ist, alsdann wird sie abgeseihet, auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abtropfen kann, der Saft von einer Citrone wird darauf gedruckt, und unter einander gemischt, daß solcher auf alle Blätter kommt. So werden sie hübsch weiß, alsdann in ein Glas gethan, und gut gekochter Zucker darauf gegossen: so sind sie fertig.

Grose Garten-Erdbeere oder Prestling einzumachen.

Darzu müssen die schönsten ausgelesen werden, die nicht ganz weiß, aber auch nicht ganz roth sind, die Stiele werden nicht ganz abgeschnitten, auf daß man sie anfassen kann; man gießt einen dünngekochten Zukker darauf, welcher aber nicht heiß seyn darf, sonsten werden sie bitter, darinnen bleiben sie drey bis vier Tage stehen, alsdann wird es zusammen gekocht, wenn es einige Wall gethan, werden die Beere mit dem Schaumlöffel heraus genommen, und in einen Seiher gethan, damit alles ablauffen kann, den Zucker läßt man wieder

gut

gut zusammen kochen, und kocht die Beere damit, daß sie zum Aufbehalten recht seyen.

Weichsel mit Stein.

Die Stiele werden abgedreht, daß der Saft nicht herauslauffen kann; alsdann werden sie Lagenweis in das Glas gethan, mit etwas ganzem Zimmet und Nelken bestreuet, bis das Glas voll ist; hierauf werden Weichsel im Mörser gestosen, und durchgepreßt; zu einem Schoppen Saft läßt man ein halb Pfund Zucker zusammensieden, wenn es ein wenig kalt ist, wird es über die Weichseln gegossen, und nach 14 Tagen wieder abgekocht.

Weichsel ohne Stein.

Die Weichsel werden ganz frisch vom Baum genommen, die Steine subtil heraus gethan, der Zucker gewogen, so schwer als die Weichsein sind, hernach geläutert, wenn er kalt über die Weichseln gegossen worden, wird er zugedeckt, da man ihn 24 Stunden stehen läßt, und so dreymal. Die Steine lösen sich am besten von den Kirschen ab, wenn man einen Federkiel an der zugespitzten Seite abschneidet, damit an der Kirschenstiel-Seite hineinfährt, und an der andern den Stein mit hinaus stoßt.

Die

Die Kirschen sind nicht zum Einfüllen, sondern nur als Dessert zum Essen zu geben.

Kleine Zwetschgen.

Diese sind meistens in der Johanniswoche brauchbar, wenn man sie mit einer starken Stecknadel durchstechen kann, daß der Kern noch waich ist, und dann werden sie ins frische Wasser geworfen, worinnen sie 4 Tage bleiben; hierauf werden sie mit kaltem Wasser auf Kohlen gesetzt, wo sie einige Wall aufthun müssen, auf ein Tuch gelegt, daß sie trocken werden, und wenn der Zucker gekocht ist, hinein gethan, daß sie einigemal mit aufkochen; alsdann thut man sie in Seiher, daß sie ablauffen können, und dann kommen sie ins Glas, der Zucker muß noch mehr einkochen, und wird darauf gegossen, so sind sie fertig.

Quitten-Schunken.

Wenn die Quitten gesotten, daß man sie schälen kann, werden sie abgezogen und das Mark abgeschaben, solches wird durch ein Haarsieb oder engen Seiher getrieben; hierauf wird für 2 Kreu[illegible] spanischer Flohr in einem halben Schoppen Quittenwasser, worinn die Quitten gesotten werden, gewaicht, wenn es schön roth ist, wird das

Was-

Wasser an 20 Loth Zucker gegossen; den Zucker läßt man sieden, bis er sich waich spinnt, thut 20 Loth von den durchgetriebenen Quitten darein, läßt es über dem Feuer dick kochen, bis es sich von der Pfanne abzuschälen sucht; man muß es aber fleißig rühren, daß es nirgends anhangt, thut es mit einem silbernen Löffel sogleich auf ein Papier heraus, und formiret es wie einen kleinen Schunken; den Speck darzu macht man also: siede 16 Loth Zucker mit Wasser, bis er wie obiger spinnt, nur muß frisches Wasser darzu genommen werden, alsdann nimmt man von 16 Quittenmark wie obiges, nur muß darbey beobachtet werden, daß das Mark zu diesem schön weiß sey, welches dardurch geschiehet, wenn die Quitten schön weiß und schnell gesotten werden, denn wenn sie lange in der Brühe liegen, und langsam sieden, so werden sie roth; hierauf werden 4 Loth abgezogene sehr klein gestossene Mandeln nebst dem Quittenmark unter den geläuterten Zucker gerührt, welches man abermalen unter beständigem Umrühren wohl kochen läßt, sodann wird der Schunken, so dick als man den Speck haben will, damit überstrichen; die Haut darüber macht man also: Man läutere von dem Quittenwasser 6 Loth Zucker bis er spinnt, rühret 6 Loth Quittenmark darein, und läßt es mittelst

fort-

fortdaurenden Umrührens so lange kochen, bis es sich von der Pfanne durch das Umrühren abzuschälen beginnet, macht eine porcellanene Platte warm, streicht es darauf in der Dicke, wie eine schweinene Schwarte, läßt es über Nacht darauf stehen, ziehet es von der Platte, daß es kein Loch bekomme, sorgfältig ab, leget es auf den Schunken und schneidet es nach demselben, doch so, daß neben herum der weisse Speck ein wenig heraus siehet, nimmt eine Linden-Kohle, stoßt sie klein, thut ein wenig Wasser daran, und überstreichet damit mit einem kleinen Pinsel die Schwarte ein wenig, läßt ihn 4 oder 5 Tag trocknen: so ist er fertig. Man kann auch die Schwarten auf der Porcellanplatte nach der Form des Schunkens schneiden und anstreichen, alsdann aufrollen und auf den Schunken stekken, als wenn er abgezogen wäre. Wenn man den Speck auf den Schunken streicht, muß man acht geben, daß auch noch etwas Rothes vom Fleisch neben heraus sehe.

Quitten-Bratwürste.

Hierzu nimmt man von der nämlichen Masse, welche zum Schunken an Fleisch und Speck genommen wird, und mischt es unter einander, mengt auch etwas gewürfelt

ge-

geschnittene Mandeln darunter, und füllt sie in dünne Bratwürst-Därmlein auf: die Därme müssen nach dem Waschen aufgeblasen und ein wenig ausgetrocknet werden; wenn sie abgetrocknet sind, kann man sie sehr lange aufhalten; man kann sie auch ohne Därme machen, wenn man die Würstlein im Zucker wärgelt, und trocknen läßt, und während dem Trocknen noch ein paarmal wärgelt, daß sie ihre Rundung behalten: darein wird ein wenig Zimmet und Nägeln gethan.

Johannisbeeren oder Kirschensaft ohne Zucker einzukochen.

Dieser Saft, er sey von Kirschen oder Johannisbeeren, wird eben so ausgepreßt, wie schon oft bemeldet worden, hernach gekocht und wohl geschaumt, bis er wie eine Sulz stehet; während dem Kochen muß man ihn fleißig rühren, damit er nicht anbrenne, alsdann ein wenig zerschlagen lassen, und in ein Glas thun, und verwahren: dieser Saft ist sehr schön an vielen Sosen und Speisen, ihnen eine gute Farbe und guten Geschmack damit zu geben: sollte er auch nach etlichen Tagen nachwässern, oder dünne werden, so muß man ihn gleichfalls umkochen.

Eine Erinnerungsregel wegen der vorstehenden eingemachten Sachen und Säfte, wenn man sie lang aufzubehalten gedenkt.

Alle eingemachte Sachen und Säfte, sie mögen seyn, wovon sie nur immer wollen, halten sich nicht, bis sie einigemal umgekocht worden sind, und weil sie bey dem Umkochen leicht versehen oder verdorben werden können, so muß man es bey allen eingemachten Sachen, wenn man sie umkochen will, also machen: nämlich man macht alles subtil aus den Gläsern in eine Pfanne, und setzt es anfänglich auf nicht allzustarkes Feuer, daß es nur allmählich heiß und dünne wird; hierauf nimmt man die Sachen mit einer Schaumkölle behende heraus, und läßt das Nasse zu dem andern rein ablauffen; ferner wird nach Proportion ein Stücklein Zucker darzu gethan, und auf nicht allzustarkem Feuer ordentlich gekocht, und mit umgerührt, und dann öfters einige Tropfen auf einem zinnernen Teller abgekühlt, und probiret, ob er stehet: so bald es wie eine Sulz gestehet, wenn sie kalt ist, so ist es recht, und so muß man es gleich vom Feuer abnehmen, denn wenn es zu stark und zu viel kochet, so wird es schwarz, hart und zähe, und verlieret auch seinen besten Geschmack

und Ansehen, daher muß man vorsichtig damit umgehen.

Kirschen zu trocknen.

Man nehme so viele Kirschen als einem beliebt, so frisch als sie vom Baum kommen, schneide sie an einer Seite auf, und nehme den Stein heraus, man muß aber behende damit umgehen, daß die Kirschen nicht zerdruckt werden, alsdann läutere man nach Proportion so vielen Zucker, als darzu nöthig seyn kann, und lasse ihn abkühlen, gebe ihn über die Kirschen und lasse ihn 24 Stunden stehen, giesse ihn wieder ab und koche ihn, ohne daß man frischen Zucker darzu thut, wieder zu seiner vorigen Dicke, gebe ihn lauwarm wieder über die Kirschen, und lasse ihn wieder 24 Stunden also stehen: dies geschiehet drey bis viermal, das letztemal koche man den Zucker ganz hart, und thue, wenn er vom Feuer genommen wird, die Kirschen darein, lasse es zusammen kalt werden, da er dann herausgenommen und getrocknet wird.

Pfersiche zu trocknen, die grün sind.

Man nimmt unreife grüne Pfersiche, und kocht sie im Wasser ein wenig waich, und nimmt sodann den Kern heraus, thut

sie in eine steinerne Schüssel und gießt dünne geläuterten Zucker darüber, aber laulecht; solches geschiehet wie vorher dreymal, die Pfersiche werden das letztemal mitgekocht, daß der Zucker etwas dick werde: solches läßt man zusammen kalt werden, und alsdann werden die Pfersiche heraus genommen und getrocknet. Man kann die Kerne aus den Steinen klopfen, und in die Pfersiche stecken.

Zwetschgen zu trocknen.

Man muß die Zwetschgen nehmen, ehe sie reif und mürbe werden, schäle davon die Haut ganz dünne, thue sie in kochend Wasser, und lasse sie ein wenig kochen, daß sie etwas mürbe werden; alsdann werden sie auf ein Sieb gelegt, daß sie abtrocknen, und es wird so viel Zucker ziemlich hart geläutert als es dünket nöthig zu seyn; man läßt solchen ein wenig abkühlen, und dann werden die Zwetschgen darein gethan und zusammen auf das Feuer gesetzt, wo man sie gemächlich ein wenig kochen läßt, bis die Zwetschgen vollends gut sind; sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf eine zinnerne Schüssel gethan, der Zukker wieder darüber gegossen, da man ihn etliche Stunden stehen läßt; die Zwetschgen wer-

werden heraus genommen und irgendwo aufgelegt, da man sie hernach in einer warmen Stube trocknen läßt.

Kirschen zu überzuckern.

Man nehme schönen weissen Zucker, läutere und koche ihn so steif, daß er gleich hart wird, wenn man auf einen Teller einen Tropfen fallen läßt; hierauf werden schöne frische Kirschen, eine nach der andern, hineingetunkt, geschwind wieder heraus gezogen und aufgehängt, daß sie trocknen; sie müssen auch so frisch verbraucht werden.

Johannisbeere zu überzuckern.

Man nehme nach Gutdünken etwas Zukker und ein wenig Johannisbeer-Saft, auch so man will, ein wenig Rosenwasser: dieses wird in einem kleinen Pfännlein gekocht, bis es ziemlich dick wird; es werden ferner rechte schöne Sträußlein Johannisbeere dahinein getunkt, geschwind wieder heraus gezogen, und in feinem weissen durchgesiebten Zucker umgewärgelt, daß sie ganz weiß werden, und dann aufgelegt, daß sie trocknen; man muß sie aber in kurzer Zeit brauchen. Auf diese Art kann man auch Kirschen machen.

Zwetschgen im Zucker einzumachen.

Die Zwetschgen werden geschält und ausgesteint, es wird zu einem Pfund Zwetschgen anderthalb Vierling Zucker geläutert, und über die Zwetschgen gegossen, man läßt es über Nacht stehen, den andern Tag wird der Saft abgegossen, wieder siedend gemacht, wohl verschaumt, die Zwetschgen werden vollends darinnen ausgekocht, bis sie tauglich sind, in eine Torte zu füllen; wo man will, kann man auch Citronen und Citronat darein kochen.

Eingemachte geschälte Zwetschgen ganz aufzustellen.

Die Zwetschgen werden geschält und an einem Stecklein, wie wenn man sie dörren wollte, wohl abgetrocknet, der Stein wird oben herausgedruckt, und dann wie mit obigen Zwetschgen verfahren, nur daß sie schön ganz bleiben.

Borsdörfer-Aepfel einzumachen.

Zu 30 Stück Aepfel rechnet man 6 Citronen; die Aepfel müssen im August gebrochen werden, man schält sie, schneidet sie von einander, thut die Butzen heraus, wirft sie sogleich, daß sie nicht braun werden, ins Wasser, in dem nämlichen Wasser werden

den sie alsdann gekocht, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann; man nimmt sie alsbald aus dem Wasser, legt sie auf Bretter und spickt sie mit geschnittenen Citronenschalen, wiegt die Aepfel, und nimmt eben so schwer gestosenen Zucker, thut die Aepfel in eine Porcellanschüssel Lagenweis, so daß man allemal ein Geleg Aepfel mit Zucker streuet und Citronensaft darauf thut, bis die Aepfel, der Zucker und der Citronensaft mit einander auf sind; man läßt es über Nacht oder so lang an einander stehen, bis der Zucker meistentheils zerschmolzen ist, läßt es dann mit einander kochen, aber nicht zu lang, daß die Aepfel nicht braun werden, thut die Aepfel heraus in ein beliebiges Geschirr, wo sie aufbehalten werden; der Saft muß aber noch so lange gekocht werden, doch auch nicht zu viel, damit er nicht braun werde; wenn er etwas erkaltet ist, wird er über die Aepfel gegossen und aufbewahret: sollte der Saft gar zu wässerig werden, so kann man ihn wieder aufsieden.

Eingemachte süsse Cucumern in Eßig.

Es werden Cucumern von dieser Art genommen, auch geschält und zu Schnitzlein geschnitten, und im Eßig und ein wenig

Salz gesotten, worauf man sie wieder wohl ablauffen läßt; sie werden ferner Gelegweise in ein Zuckerglas gethan, und auf ein jedes Geleg Zucker und etwas Zimmet gestreuet, und dann zugebunden; sie werden selbsten eine Brühe ziehen, die darüber gehet.

Kleine Cucumern einzumachen.

Die Cucumerlein werden aus frischem Wasser gewaschen, und wenn sie abgeloffen, in ein Geschirr gethan; der Eßig wird mit Salz, ganzem Gewürz, Rosmarin, Lorbeeren, Till, Fenchel, wie ein waiches Paar Eyer gesotten, wieder erkaltet und über die Cucumern gegossen; hierauf schneidet man Stücklein von Schindeln, so weit als das Geschirr oben ist, um die Cucumerlein damit hinab zu spannen, daß keines über dem Eßig siebet; so halten sie das ganze Jahr. Diese Methode ist überhaupt bey allen in Eßig eingemachten Sachen gut.

Es ist auch gut, wenn man in ein kleines Säcklein gutes Senfmehl thut, man legt es oben auf die kleine Cucumern, gießt den Eßig darüber, und läßt es darauf liegen; es gibt ihnen einen guten Geschmack, und dient zur Abwechselung.

Man kann auch von den eingemachten Salz-Cucumerlen schälen, solche wie Essig-

Cucu-

Cucumerlen einmachen, oder in einen Essig von eingemachten Cucumerlen legen, und solche zuvor zu Schnitz schneiden: sie sind in wenigen Tagen gut zum Essen. Wenn diese Cucumern in rothen Rüben-Essig gelegt werden, ist es auch angenehm zum Essen.

Gelbe Rüben im Zucker eingemacht.

Es werden kleine gelbe Rüben, ohngefähr Fingerslang und so dick, auch etwas kürzer abgeschnitten, sauber gewaschen, alsdann im Wasser gesotten, bis man sie gelind stechen kann; man thut sie hierauf aus dem Wasser, schälet die Haut ab; wenn man sie auch nur mit einem saubern Tuch abreibt, gehet die Haut ab; wenn sie dann recht sauber sind, nimmt man Zucker in ein messingenes Pfännlein, thut Wasser daran und läutert ihn, bis er verschaumt ist, thut die gelbe Rüben darein, nebst Citronensaft von ohngefähr 3 bis 4 Citronen, auch ein Stücklein Zimmet, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, thut sie heraus auf ein Plättlein; wenn sie ein wenig erkaltet, werden sie im Zuckerglas den langen Weg oder vielmehr aufrecht in einander gesteckt; indessen wird der Zucker noch etwas dicker gekocht, und wenn es ein wenig erkaltet, über die gelbe Rüben gegossen, die Brühe muß eben darüber

über gehen, zu einem dreyschoppigen Glas mit gelben Rüben wird man ohngefähr ein Pfund Zucker brauchen; wenn sie ein paar Tage gestanden, kann man den Zucker abgiessen, und noch einmal mit einem frischen Stücklein Zucker umsieden; die Rüben werden zum Dessert aufgestellt, man kann auch ein paar Citronenstücklein im Zucker sieden.

Johannisbeer-Eßig.

Vier Maas Johannisträublein werden abgezopft, anderthalb Maas guter Essig daran geschüttet, 14 Tage in den Keller gestellt, und dann ausgepreßt. Für Kranke kann man auch davon mit Zucker sieden, wie den Himbeer-Essig.

Himbeersaft, wovon auch der Himbeeressig zu machen.

Die Himbeere werden verdruckt, etliche Tage in den Keller gestellt, bis sie anfangen sich aufzuwerfen, alsdann durchgepreßt, wieder in den Keller gestellt, und in 24 Stunden wieder abgegossen durch ein Tuch, in ein sauberes Geschirr, aber nur das Helle; hierauf werden 20 Loth Saft und ein Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne über das Feuer gesetzt, bis es einen starken Schaum hat, welcher alsdann abgehoben wird; nachdem man es ein paar Wall aufsieden lassen, wird es weggethan, der Schaum abermal

abgehoben und dann in Bouteillen gefüllt. So kann man ihn lang aufhalten. Wenn man Himbeeressig machen will, wird unter einen hellen guten Essig von dem Saft gethan, bis er wie der Himbeeressig ist, alsdann kann man davon zum Trinken nach Belieben in das Wasser schütten.

Gelbe Rüben im Zucker und Essig zum Fleisch als Salat zu geben.

Die gelbe Rüben, wenn sie noch nicht so gar alt sind, werden sauber gewaschen und gesotten, bis sie waich sind; ferner werden sie, wenn ihnen die Haut abgezogen worden, den langen Weg Messerruckendick geschnitten; diese Stücke werden wieder von einander geschnitten völlig halb Fingerslang, alsdann wieder den langen Weg geschnitten, daß sie ohngefähr wie die Schwefelhölzlen sind; hierauf werden Citronenschalen, ohngefähr auch in dieser Länge, nur viel dünner, geschnitten, es wird Zucker und Essig mit einander über das Feuer gesetzt, wenn solcher so lange gesotten, bis er wohl verschaumt ist, werden die Citronen darinnen gesotten, bis sie waich sind; man muß auch etliche Stücklein Zimmet zuletzt mitsieden; wenn die Citronen waich sind, werden sie mit dem Schaumlöffel aus dem Essig heraus gethan; alsdann wird der Saft von 2 oder

oder 3 Citronen zu dem Essig gedruckt, wenn er noch einen Sud gethan, wird er zuruckgestellt; indessen werden die gelbe Rüben und die Citronen in das Zuckerglas gethan, nämlich eine Lage gelbe Rüben und immer eine Lage Citronen darzwischen, wie auch die Stücklein Zimmet, so in dem Essig sind; wenn der Essig erkaltet, wird er über die gelbe Rüben gegossen; zu einem Zuckerglas von 3 Schoppen kann man 3 Schoppen Essig brauchen und ohngefähr 1 Pfund Zukker; wenn es etliche Tage gestanden, kann man den Saft abgiessen und noch einen absieden, und wenn er wieder erkaltet, darüber giessen; sodann muß man ein paar saubere Schindeln wohl abwaschen, wenn sie wieder abgetrocknet, die Weite von dem Zuckerglas abbrechen und solche mit hinab zu spannen suchen.

Gefrornes.

Von Citronen.

Zu ohngefähr anderthalb Schoppen Gefrornes nimmt man 5 bis 6 Citronen, die Citronen werden auf Zucker abgerieben und ab-

abgeschaben, bis sie gar sind; hierauf wird der Zucker in ein Geschirr gethan, und ein Trinkgläslen Wasser daran gegossen, woran man es eine Viertelstunde stehen läßt; alsdann wird der Saft von den Citronen daran ausgedruckt, die Kerne aber zuruckgethan; man nimmt ohngefähr ein halb Pfund Zukker und völlig anderthalb Schoppen Wasser, man kann auch halb Wein nehmen, alsdann wird alles unter einander gemacht; sollte es nicht süß genug seyn, so nimmt man noch mehr Zucker, und thut es in die Büchse; ist es eine Büchse zum Drehen, die dick von Zinn ist, so wird sie ins Eiß in eine gute Gölte gestellt, und zu einer Gölten voll Eiß ohngefähr anderthalb Viertelen Salz unter das Eiß, so wird die Büchse gedreht, und etlichemal aufgemacht, mit einem Kochlöffel neben abgelöset, und unter das Innere melirt; ist es dann ganz gefroren, so kann man es in Schalen, Gläser oder in einem Geschirr serviren.

Von Ananas.

Diese werden auf dem Riebeisen gerieben und durch ein Haarsieb getrieben; hievon nimmt man den Saft, thut von ein paar Citronen den Saft darzu, und Zucker nach Gutdünken, weil die Ananas selbst süß sind; ferner wird damit verfahren, wie

mit

mit obigem auch mit dem Wasser, ohngefähr ein Schoppen zu 2 Ananas.

Von Johannisbeeren.

Es werden Johannisbeere abgezopft, und auf dem Kohlfeuer langsam abgekocht, und der Schaum abgenommen, alsdann die Brühe durch das Haarsieb abgegossen und zugedeckt, bis es kalt ist; darein wird ein geläuterter Zucker gegossen, je nachdem man Saft hat, bis es Sos genug hat, in die Büchse gethan, und wie bisher verfahren. Wenn man es im Winter machen will, wo man keine Johannisbeere hat, muß man Gelée von Johannisbeeren nehmen, zu einer Caffeeschale voll Gelée kann man einen Schoppen Wasser nehmen, und von einer oder zwey Citronen den Saft, daß es mehr recent wird, und noch Zucker bis es süß genug ist.

Von Kirschen, Himbeeren und Obst.

Auf obige Art kann man es auch von Kirschen und Himbeeren machen; wenn man es nicht frisch hat, wird auch Gelée oder die Himbeere durch das Haarsieb getrieben, das Obst wird in Wasser und Wein abgekocht, und durch das Haarsieb getrieben.

Von Pommeranzen.

Dieses wird gemacht wie von Citronen, nur nicht so viel Zucker genommen.

Von Chocolade.

Man reibt ein Viertel Pfund Chocolade und läßt anderthalb Schoppen süssen Rohn mit der Chocolade sieden, thut Zucker, bis es süß genug, darzu; hierauf werden 8 Eyergelb verkleppert und in den Rohn gerührt, aber nach und nach, und mit angerichtet, alsdann läßt man es auf dem Feuer anziehen, bis es nicht mehr nach Eyern riecht; doch muß man beständig rühren, daß es nicht gerinne, sodann wird es durch das Haarsieb getrieben, und in die Büchse gethan, auch wie mit jedem verfahren.

Von Vanillen.

Es wird auf die nämliche Art gemacht, nur daß ein Stücklein Vanille zuvor in der Milch gesotten, und ein oder zwey Eyerdotter mehr genommen werden, weil es sonst nicht dick wird.

Von Caffee.

Es wird ein schöner Caffee geröstet, nicht zu braun, und sogleich in den Rohn gethan; wenn er ein wenig aufgesotten, werden die Bohnen heraus gethan, und wie mit obigen verfahren.

So kann man auch von Thee und von Zimmet machen, auch von Liqueur, nur daß man den Liqueur erst in den Rohn gießt, wenn er schon mit Zucker und Eyerdottern fertig gemacht, und erkaltet ist.

Will man das Gefrorne als eine Frucht auftragen, so wird es in darzu gemachte Formen gethan, welche vest beschlossen sind; wenn denn das Gefrorne noch nicht gar zu veste gefroren ist, wird es in den Model gethan, und dieser wohl mit Papier verwickelt, daß kein Salz darzu kommen kann, der Model ins Eiß gestellt, oben wieder Eiß darauf gethan, und wenn man es heraus thun will, wird es geschwind ins heise Wasser getaucht, daß es los wird, und auf die Platten gethan.

Es ist besser, wenn die Gölten und das Geschirr, worinn das Eiß ist, unten ein Loch mit einem Zapfen hat, weil das Eiß Wasser ziehet und gut ist, wenn man das Wasser ablassen kann; das Eiß muß überhaupt zu Stükken zerschlagen werden, daß es besser ist, die Flaschen darein zu stellen, und auch oben darauf zu thun, wo es immer auch seyn muß.

Man kann auch Gefrornes von Backwerk, Makronen, Biscuit und dergleichen machen, nur daß immer auch von Citronenschalen darzu komme: weil dieses den Rohn schön dick macht, wird nicht so viel Eyergelb genommen.

Anhang.

Schlüsselblumen-Wein.

Vierzehen Maas Wasser und sieben Pfund Zucker werden in einen saubern Kessel gethan, wohl verschaumt und so lange gesotten, bis der vierte Theil sich eingesotten hat; dann nimmt man anderthalb Maas oder sechs Biergläser voll zerstosene Schlüsselblumen, thut sie in einen guten Topf und von 10 Stück guten Citronen die Schalen in kleine Stücklein geschnitten und den Saft darauf gedruckt, auch 2 Messerspitz voll Weinstein. Wenn das Zuckerwasser eingesotten, so läßt man es erkalten, bis es ist, wie die Milch von der Kuh; hierauf nimmt man 2 gute Löffelvoll Bierhefen und zerrührt solche mit dem Zuckerwasser, das man alsdann auf die obgemeldten Stücke gießt. Die Masse wird hierauf wohl zugedeckt, und 24 Stund stehen gelassen, worauf sie durch ein Tuch stark gewunden und in ein Fäßgen gegossen wird, worinn zuvor Wein gewesen. Man gießt hierauf 5 kleine Maas guten Rheinwein darzu, verwahrt das Fäßlen

recht wohl, daß keine Luft darzu kommen kann. Wenn es auf diese Art 3 Wochen gelegen, so zieht mans auf Bouteillen, macht sie aber nicht zu voll, weil sie sonsten zerspringen; sodann werden sie verstopft und verpicht. Sollte der Wein Satz ziehen, so muß man ihn nochmalen in andere Bouteillen abgiessen.

Dieser Wein ist sehr angenehm im Trinken, und je älter je besser. Ueber das Ausgedruckte kann man auch noch Wein giessen und etliche Tage stehen lassen, wordurch auch dieser Wein noch einen guten Geschmack bekommt.

Kirschenwein zu machen.

Es werden 3 Maas schwarze Waldkirschen und 3 Maas Weinkirschen abgezopft, und in der Apotheke in einem eisernen Mörser gestosen oder in einem Mosttrog vermahlen; alsdann wird ein gutes Weinfäßlen von ohngefähr 12 Maas aufgemacht, und ein Raif, so weit das Fäßlein ist, mit einem saubern Tuch überzogen, und vorgemacht, wo der Hahn zum Lassen darein kommt, daß nichts von den verstosenen Kirschen vor den Hahnen komme, und oben wird ein viereckigtes Loch in das Fäßlein gemacht;

macht; hierauf werden die Kirschen darein gethan, und mit gutem Wein aufgefüllt; ferner werden Nägeln und Zimmet nach Belieben groblecht gestosen, ohngefähr ein halb Loth Zimmet und so viel Nägeln, solches wird blos oder in ein Säcklen von Tuch gethan, und in den Wein geworfen; alsdann wird 2 oder 3 Tage lang alle Tag ein oder 2mal eine halbe Maas herausgelassen, und oben hinein geschüttet; und dann ist er fertig; man kann den Wein auch wieder auffüllen, wenn 2 oder 3 Maas herausgethan sind. Will man ihn von dürren Kirschen machen, so wird zu eben dem Meß ein gut halb Imi Kirschen genommen, wohl gestosen, auch halb süsse halb saure, und wie obige behandelt; alsdann wird ein Stücklein Zuckercandel geläutert, und wenn man ihn herausgelassen, und trinken will, wird von dem Zucker darzu genommen, bis er in der Süsse recht ist. Wer nicht viel will, kann diesen Wein auch in einem grosen Krug ansetzen.

Eine andere Art Kirschenwein.

Es wird von Weinkirschen, welche abgezopft sind, ein Fäßlein gefüllt, von 2, 3, 4 Imi, welche oben zum Sponten hinein geworfen werden, doch nur so voll, daß es

ohngefähr ein paar Maas leer bleibt; alsdann wird das Fäßlein mit gutem Wein voll gefüllt, und nicht gar zu vest zugemacht, so wird er in ohngefähr 14 Tagen gut zum Trinken seyn. Wenn man davon zum Trinken heraus läßt und ihn süs haben will, kann man etwas ZuckerKandel läutern und ihn davon süs machen. Zuletzt, wenn der Wein abgetrunken ist, kann man die Kirschen noch zum Branntenwein-Brennen nehmen.

Quittenwein.

Zu 10 Maas guten Wein nimmt man 70 bis 80 Stück gute Quitten, diese schälet man ab, und schneidet sie sodann in ganz dünne Schnitze, welche man nebst den Schalen von 6 Stück Quitten, der Schale von einer Citrone, für 3 Kreuzer Zimmet, und 3 Kreuzer Nägeln und 6 Handvoll büchene Hobelspäne in das Faß thut, und den Wein darüber schüttet, 8 Tage darauf läßt man etwas heraus, und thut den Vorschuß hinweg: so oft in der Folge davon gebraucht wird, füllt man es wieder mit gutem Wein auf, bis es nicht mehr riecht.

Zwetschgenwein.

Er kann wie obiger Kirschenwein behandelt werden, nur daß die Zwetschgen aufgebrochen

chen und mit den Steinen in das Spuntenloch geworfen werden. Man kann auch etwas Wasser zu dem Wein nehmen, oder auch etwas Wasser allein an die Zwetschgen thun.

Johannisbeer-Wein.

Es werden wohlzeitige Johannisbeerlein gezopft, und in einer Schüssel mit der Hand so gut möglich verdruckt, alsdann läßt man sie ein paar Tag im Keller stehen, und preßt sie sodann aus; ein Fäßlen, welches sehr rein seyn muß, wird auf ein Geschirr, eine grose Schüssel oder Gölte gestellt, und dann wird ein Schoppen Saft und eine halbe Maas frisches BrunnenWasser und dann ein Pfund gesiebter Zucker in das Fäßlein gethan, bis das Fäßlen so voll ist, daß man es nicht wohl mit dem Finger langen kann; hernach lasse man es so im Keller stehen, bis es verjohren hat; das Zeichen davon ist, wenn es nicht mehr siedet, wenn man das Ohr hinhält; unten wird ein Spunten hineingethan, wenn es etwas überlauft, thut es nichts, es kann 5 bis 6 Wochen anstehen, bis es helle wird; sodann wird es in Bouteillen gefüllt, zugepfropft, und wie andere Weine verwahret. Es muß gleich ein Hahn ins Fäßlein gemacht werden, daß man

herausfüllen kann, ohne es zu verschotteln. Wenn man nicht viel machen will, und kein so klein Fäßlein hat, kann man auch einen grosen Kolben nehmen. Wenn man die Bouteillen verpicht, ist es besser.

Ein Pulver, wovon man ein Getränk machen kann anstatt des Caffee oder Thee.

Ein Pfund Reiß wird sauber gelesen und gewaschen, alsdann wohl getrocknet, darauf fein gestosen und durch ein Haarsieb passirt. Auf eben diese Art macht man auch von einem Viertel Pfund Mandeln Mehl und mischet solches unter das Reiß; alsdann werden noch 3 Loth gestosener Zimmet und ein halb Loth Nägeln dazu gethan. Eine Maas Milch wird mit 4 Loth von diesem Pulver siedend gemacht, 2 bis 3 Eyerdotter verrührt, die siedende Milch daran gegossen, mit einem Chocoladerührer schaumigt gerührt. Alsdann kann man es zum Essen oder Trinken vorsetzen. In die Milch wird Zucker nach Belieben gethan.

Guten Eßig zu machen.

Es wird ungefähr eine halbe Maas guter Weineßig in ein Fäßlein, Kolben oder Hafen

Hafen gethan, solcher wird mit Wein, der zu dem Essig bestimmt ist, wenn er zuvor recht warm gemacht worden, aufgefüllt, doch nicht ganz voll; alsdann werden etliche Messerspitzvoll gestosenen weissen Zucker darein gethan, und ein Stücklein waiches Brod, wenn es noch ganz heis aus dem Ofen heraus kommt, darein gethan; sodann wird der Essig zugemacht, im Winter in einem temperirten Ort, und im Sommer, so viel möglich, in der Sonne aufbehalten, bis er sauer ist; wenn er anfangt recht sauer zu seyn, muß man Acht haben, daß man ihn in steinerne Krüge oder Bouteillen thue und in Keller stelle: denn wenn er sauer ist und zu lang in obigem Geschirr ist, stehet er gern ab: auf jene Weise aber kann man ihn Jahr und Tag aufbehalten. Hierauf wird das Geschirr, worinn der Essig angesetzt ist, sauber ausgeputzt, der ärgste Satz himweg gethan und wieder auf obige Art angesetzt. Die Probe ist richtig, daß, wenn in einem irdenen Geschirr der Essig angesetzt wird, er bälder sauer wird, als in einem Fäßlein oder Kolben.

Obstessig zu machen.

Man nimmt Holzäpfel und Biren, welche gemostet und gekeltert werden, hernach

thut man diesen Most in einen Zuber, und läßt ihn einige (etwa 6) Tage stehen, daß er gähret; alsdann thut man ihn in einem Faß in den Keller und läßt ihn einige Monat liegen, da man ihn auf ein anderes Faß abziehet, so ein paarmal geschehen kann, nachdem man es nöthig findet; hierauf wird er in kleine Fäßlein gefüllt, und in einem Zimmer oder andern warmen Ort zum sauerwerden bewahret.

Dürres Fleisch und Schunken vor Maden und Würmern zu bewahren.

Man macht eine scharfe Lauge zurecht, sobald das Fleisch oder Schunken aus dem Rauch kommt, wird sie kaum lau, und ja nicht warm, über das Fleisch gegossen, und solches damit abgewaschen, auch sogleich wieder abgetrocknet mit einem Tuch, sodann an einen lüftigen Ort gehängt, daß es vollends wohl austrockne und dann an keinem feuchten Ort aufbewahrt.

Eine Hand-Pommade.

Ein Vierling Mandeln wird fein gestosen, mit einem halben Schoppen Honig und 3 Eyergelb angerührt, und solches in einem Porzellangeschirr aufbehalten; alsdann wird jedesmal zum Handwaschen einer kleinen

Nuß groß genommen, und die Hände davon mit etwas Wasser wohl abgerieben, hernach mit Wasser vollends wohl abgewaschen und gut getrocknet; man kann die Mandeln abziehen oder so lassen: schöner sehen sie aber, wenn sie abgezogen werden.

Eine gute Haar-Pommade.

Ein halbes Pfund Ochsenmark wird zerschnitten, ausgelassen und durch ein Tüchlein gepreßt; hierauf werden 4 Loth weisses Wachs auch zerlassen und darzu gethan, wie auch für 6 Kreuzer Haselnußöl. Diß wird alles unter einander gerührt, bis es weiß und gestanden ist, alsdann thut man für 12 Kreuzer Orange- oder Citronenöl darein und rührt es wohl.

Waiche Haarpommade, eine andere Gattung.

Laß einen halben Vierling Wachs vergehen, rühre einen Vierling vom besten Baumöl darein und für 3 Kreuzer Orangeblüth-Oel, rühre es recht bis es anfangt hart zu werden, und gieß es sodann ins Geschirr.

Harte Haarpommade.

Ein Vierling Unschlitt wird ausgelassen und durchgepreßt, 2 Loth zerlassen Wachs darzu gethan, darauf ein halber Vierling Poudre und für 3 Kreuzer Orangeöl darein gerührt. Hierauf werden Gucken wie zum Geld gemacht, solche in Sand gestellt und darein gegossen.

Wachstücher zum Wichsen.

Ein Vierling gelbes Wachs wird zerschmolzen, dann folgendes darein gegossen: für 1 Kreuzer Terbenthin-Spiritus und für 2 Kreuzer Aloe, Salbei, alsdann wird das Tuch durchgezogen und erkältet.

Mucken-Lack.

Nimm Calphonium 12 Loth, Leinöl 6 Loth, Venetianischen Terbenthin 2 Loth; dieses wird mit einander unter beständigem Umrühren wohl gekocht, mit Sorgfalt daß es nicht anbrenne, und nicht gar zu lange koche. Die Stecken werden damit überstrichen, und wenn sie voll von Mucken sind, wieder abgestreift. Der Lack wird warm gemacht, und wieder überstrichen, und so fort.

Schöne Lichter zu machen, die den Wachslichtern gleichen.

Erstlich nimmt man Unschlitt, es sey Rinds- Schaaf- oder Bock-Unschlitt, und hackt es klein, thut es hernach in einen irrdenen Stollhafen, worinnen so viel frisches Bronnenwasser ist, bis der Boden bedeckt ist, und stellt es auf eine Gluth; hernach aber füllt man gleich ein anderes Häfelen mit Wasser, und thut so viel man Pfund Unschlitt hat, so viel Löffelvoll Salz in das Häfelen, und läßt es auch allmählich heiß werden, und wann das Unschlitt anfangt zu sieden, so schüttet man das Wasser mit dem Salz in das Unschlitt, und läßt es wieder ein wenig sieden, hernach schüttet man auf 2 Pfund Unschlitt einen halben Schoppen scharfen Weinessig daran, und läßt es wieder eine Viertelstunde sieden, alsdann seihet man das Unschlitt durch ein Tuch, und läßt es kalt werden; die Grieben aber kann man auch wieder vergehen lassen.

Erstlich nimmt man schön gerädete (gesiebte) Asche nach Proportion der Grieben, thut sie samt den Grieben in eine Stollkachel, schüttet Wasser daran, und läßt es wohl kochen, so lange bis man keine Grieben mehr siehet; alsdann läßt man es kalt werden, so wird die Asche zu Boden fallen, und das Un-

Bayerische Staatsbibliothek München

Unschlitt in der Höhe bleiben; man hebt hierauf das kalte Unschlitt ab, und läßt es allmählich zergehen, hernach seihet man es durch ein Tuch, und thut es zu dem andern; darauf legt man ein Tuch auf einen Tisch, und zerschneidet das Unschlitt klein, und legt es auf das Tuch, und läßt es über Nacht trocknen; alsdann läßt man es wieder vergehen, aber nicht warm, und gießt es in Formen, so ist es recht.

Re-

Druckfehler.

Seite 16. Lin. 23. lies Nudeln, an statt Strudeln.
— 46. Lin. 11. lies davon, statt vom Reiß werden.
— 127. Lin. 25. Eyergelb, statt Eyerweiß.
— 225. lin. ult. man kann sie, statt man sie.

Bayerische Staatsbibliothek München

Register.

Not. Das vornen angezeichnete * bedeutet die Fastenspeisen.

* Aal, gefüllt und gebackener, Seite 134.
* Aalwürstlein 135.
* Abendgericht von Milchbrod 115.
Abziehen mit Eyerdottern 2.
Ananas-Gefrornes 285.
Anisbrod, Hefen- 181.
Aniskůchlein 209.
* Aepfel, gedåmpfte mit einem Guß 92. im Schmalz gebackene 187.
—— Borsdörfer einzumachen 278.
—— Compote 236.
—— Gelée 253.
—— Kuchen 169. 171. mit einer Brod-Cruste 168.
—— * Mus 80. 81. 29.
Apricosen einzumachen 260.
—— Compot 238.

Arti-

Artischocken, Sos davon 122.
Aufgezogenes in eine Suppe 18. Gemüs mit Eingemachtem 97. Gemüs von Schunken 44. und von Wecken 45.
Aufgezogenes * von Griesmehl 71. * Mandelbrey 43. MandelMus 78.
Auflauf, von * Citronen oder Pommeranzen 87. 100. von * Erdbiren 49. 86. von Eyerschaum 31. Krebs-Auflauf mit Mandeln 98.
Auflauf von * Reis 73. von Schunken 46. von * Wecken 46. von Zuckerwerk 214. von * Zwetschgen 61.
Austern, *Farce davon 65.
——— Pastetlein 107.

Backwerk 151. f. f. unterschiedliches 192-200. grüne Farbe dazu 232.
Basler Lebkuchen, ächte 207.
——— Plätzlen 221.
Berberis-Saft, siehe Irbselen.
Berg, grüner im See 254.
* Biersuppe 23.
Billets, gebackene 197.
Biren-Compote 237.
Biscuit Hefen- 176. Rohn-Biscuit 229.
——— in Papierlen 223.
——— Gefrornes 288.
——— Torte 157. 158. mit Eingemachtem 159.

Blanc-

Blancmanger 241. von Mandeln 245.
Blanschiren ein Fleisch 2.
Borsdorfer-Aepfel einzumachen 278.
Bouillon, Taschen- 124.
Braten, Englischer 150. kalter, junge Hühner davon 138. guter Ragout daran 149.
——— wie zuzurichten 6. Sos darzu 124.
Bratwürstlein in der Sos 68. ohne Därme 148.
Brezeln, Canstadter 178. Zucker- 203.
Brockel-Erbsen-Pastetlein 106. -Suppe 19. eben diese von den Hülsen 25.
Brod, Suppe davon 22.
——— Torte, schwarze 159.
Brühe, braune 24.
Brühewasser an Speisen 4.
*Bücklinge zu kochen 59.
Butter, wie damit ein Blech zu schmieren 7.
Butterbrod, Hamburger 231.
Buttermehl an Speisen 5.
Butter-Sos, ein Knopf von Erdbiren darein 43.
Butter-Taig zu einer kalten Pastete 113.

Caffee, Gefrornes davon 287.
——— Pulver statt des Caffee 294.
Cantstadter Brezeln 178. 179.
Capaunen, Sos daran 129.
Cappern-Sos 118. 123.

Carviol, mit Citronensaft 86.
—— ein Knopf von Erdbiren darein 43.
—— mit einem Krebsguß 44.
—— ein Pudding darunter 34.
—— Pastetlein 105.
Champagner Wein, Schotte davon 240.
Chocolade zu machen 243. in schwarzer Brod-Torte 159.
—— Crem mit Eyern 233.
—— Gefrornes 287.
—— Torte 165.
Citronen, einzumachen 264.
—— *Auflauf 87. 100.
—— Crem 236.
—— Gefrornes 284.
—— Milch statt des Thee 255.
—— Saft, Carviol darinn 86.
—— Sos. 122. an Capaunen 129.
Compotes 236-238.
Cremes 233-245.
Crem, Englischer 239. leichter 235. marmorirter 234.
—— *mit Eyerschaum 33. im Ofen 241.
—— *Knöpflein 70.

*Dampfnudeln 74.

Eingemachte Sachen 256-284. wohl erhalten 261. Erinnerungsregel dabey 274.

Ein-

*Eingemachtes in einem aufgezogenen Gemüs 97.
Eis ohne Eyerweiß auf Backwerk 221.
Englischer Braten 150. Crem 239.
Erbsen kochen 5.
——— Suppe von gebackenen 17. von grünen 12.
Erdbeere, grose Garten= einzumachen 268.
Erdbiren, gefüllte 33. *geröstete 59. kochen 39. 48.
——— *Auflauf 49. 86. *Gemüs 93.
——— Knopf 43. *Knöpflein 69. 70.
——— Kuchen 173. Sos 27.
——— *in Stockfischen 53. *mit Wasserspätzlen 47.
——— Suppe 22.
——— Torte 161.
Essig, ein guter, 294. aus Obst 295.
——— siehe auch Himbeer= Johannisbeer, Kukumer, gelbe Rüben.
Eyer, *eingesetzte mit Parmesan Käse 102.
——— gebackene 72. *gefüllte 72.
——— gerührte, mit Kalbsbraten 60. im Spinat 91. *mit Spargeln 101.
——— *backen auf ein Gemüs 36.
——— Crem davon 244. *Omelette mit Citronen 63.
——— Dotter, damit legiren 2. Eyerdotterbrod 226.
Eyerkuchen 175. *Eyerschaum, Crem davon 31.
Eyersuppe 14.

Farbe von Zucker 3. grüne zu Backwerk 232.
Farce * von Austern 65. * von Fischen 134. 136.
——— in eine Kalbsbrust 145. in Suppen 20.
* Fasten=Pastetlein 111.
Fische 129 - 137. * blau gesottene 130.
* Fische im Sauerkraut 42.
* Fisch=Knöpflein 62.
—— Sos 124.
Flecklein=Suppe 16.
Fleisch in einer Preß kochen 1. zu blanschiren 2.
——— dürres vor Maden und Würmern zu bewahren 296.
——— Farce 134.
——— Mus 47.
Fricandeau von Kalbfleisch 140.

Gallerie um eine Schüssel 102.
Gans=Schmalz 9.
Geflügel in einer Preß kochen 1. es blanschiren 2.
Gefrornes 284 - 288.
Gelées 245 - 256.
Gemüser 29 - 103.
Gerstenzucker=Küchlein 220.
Gewürz=Schnitten 202.
Glasirung zu Torten und Gebackenem 159. glasirte Küchlein 218.

Goffern von saurem Rohn 199. 200. von Zuckerbrod 195.
Griesmehl, * Aufgezogenes davon 71.
—— in Gemüs von Schunken 45.
—— Pastetlein 107.
Grundbiren, siehe Erdbiren.
Gugelhopfen 184.
Guß-Hipplen 226.

Haar-Pommade 297. harte 298. waiche 297.
Hagenbutzen einzumachen 259.
Hamburger Butterbrod 231. Pöckelfleisch 148.
Hammelswürste 76.
Hand-Pommade 296.
* Hecht in einer Krebs-Sos 132.
Hefen-Backwerk 176 - 186.
Hefenkuchen 172. 177.
Hefenküchlein 178. gefüllte 179.
Hefenpastetlein 108.
Hefentaig, Kranz davon 184.
Herzlein im Schmalz gebacken 190.
Himbeer, Gelée 249.
—— Gefrornes 286.
—— Kuchen 170.
—— Saft und Essig 282.
—— Schaum 253.
—— Zeltlen 216.
Hippen, Wiener 197.

Hipplen, Guß- 226.
Hirnwürste 37.
Hirsch-Rolade 145.
Hohlziegelein 194.
Holder, gebacken 99.
Hühner, junge, Sos darüber 120. von kaltem Braten mit Ragout gefüllt 138.
Hühnerbrüstlein, Würstlein davon 67.
Hühnermäglein, Crem davon 238.

Johannisbeere, in Biscuit-Torte 159. wie zu überzuckern 277.
——— Essig 282.
——— Gefrornes 286.
——— Gelée 249. 252.
——— Kuchen 170.
——— Saft ohne Zucker 273.
——— Wein 293.
Irbselen-Saft 267.
Jus 24. 124.

Kalbfleisch- Fricandeau 140. Rolade 142. Sos 120. 129. Würstlein 67.
Kalbsbraten in gerührten Eyern 60. Ragout davon 139.
Kalbsbrust zuzurichten 6. kalt mit einer Farce 145. Fülle darein 145. Rolade davon 143.
Kalbsfüse, gebacken 99. zu Gemüsern 147.
Kalbsgekrös, Gemüs davon 62. wie zu kochen 144.
Kalbsleber 144.
Kalbsnieren, Omelette davon 65.
Kalbsohren als Gemüs 66.
Kalbsprieslen mit Spargeln 52.
*Karpfen auf besondere Art 131. mit der Cruste 132.

*Käs-Nudeln 54.
Kastanien zu rösten 203. Sos 119.
Kirschen, trocknen 275. überzuckern 277.
——— Gefrornes 286.
——— Kuchen 170. 175.
——— Mus 30. *90.
——— Saft ohne Zucker 273.
——— Sos über schwarzes Wildpret 121.
——— Wein 290. Andere Art 291.
——— Weichselkirschen wie einzumachen 266. 269.
Kleienbrod 202.
*Klößgen, Schaum- 56.
*Klumpen-Küchlein 76.
——— *Nudeln 75.
Knollenküchlein 185.
——— *würstlein 34.
Knöpflein *gute allgemeine 79. gebackene 27.
——— *von Crem 70. *von Erdbiren 69. *von Fischen 62, *mit saurem Rohn 48. in eine Suppe 19.
*Knopf, gesottener und geschmälzter 35. von Erdbiren 43. Servietten-Knopf 58.
Kogelhöpflein, leichte 184.
Kohl kochen 4. Sommerkohl 38. 40.
Kohlraben, gefüllte 95.
Königsbrod 213.
Kranz um eine Schüssel 102. von Hefentaig 184.
Kräpflein im Schmalz gebacken 188.
——— Schweizer 198.
Kraut, *saures mit Fischen 42. süses mit süsem Rohn 41. weisses 40.
Krebs-*Auflauf mit Mandeln 98.
——— Butter 89.
——— *Dampfnudeln 73.
——— *Euter 36.
——— *Eyerkäse 50.

Krebs-Gemüs 80.
——— Guß im Spinat 53.
——— *Mus von Wecken 79.
——— *Nudeln 55.
——— Pastetlein 107.
——— Sos 126. 133. mit einem Knopf von Erdbiren 43. mit Kalbfleisch 127.
Kuchen, 168-176. ein gefüllter 172. Taig im Sommer 198.
Küchlein, von Gerstenzucker 220. glasirte 218. im Schmalz gebacken 191. mit Zucker 218.
Kukumern, geschälte 262. kleine einzumachen 280. süse im Essig 279.

Leberknöpflein 33.
Lebkuchen, Basler 207. weisse 225.
Legiren mit Eyerdottern 2.
Lichter, schöne, zu machen 299.
Linsen, wie zu kochen 5.
Liqueur, Gefrornes davon 288.
Lunge, gedämpfte 51.
Lungenwürstlein 37.

Makronen, blinde 218. braune 224. zum Füllen 212.
——— Gefrornes 288.
——— Herz 219.
——— Torte 160.
Mandelbaches, 204. geröstetes 205.
Mandelbrey, aufgezogener 43.
——— Confect 201.
——— Crem 233. 235. 242.
——— Gelée 245.
——— Hipplen mit Mehl 212. geröstete 227.

Mandel-

Mandel-Marzipan Taig 219.
——— *Mus, aufgezogenes 78.
——— Torte 153. 163. eine eingeschlagene 156.
——— Wafflen 196.
Melonen einzumachen 262.
Merinken 205. gefüllte 206.
*Milchbrod ein Abendgericht 115.
*Milchflädlen, gebackene 64.
Milchspeise 98.
*Milchsuppe 19.
MilchTorte 162.
Morcheln kochen 78.
MuckenLack 298.

Nägelen von Zucker 224.
Nudeln, grüne Suppe 17. *KäsNudeln 54. *KlumpenNudeln 76. *KrebsNudeln 55. *Nudeln à la Palfi 68.
Nürnberger Küchlein 177.
NußHipplein 227.

Obst-Essig 295.
——— Gefrornes davon 286.
Ochsenmaul zu backen 99.
Ochsenzunge in der Sos 124.
OlivenSos 123.
Omelette, *gefüllte 64. *mit Crem gefüllt 30. *von Eyern mit Citronen 63. gefüllte statt eines Gemüses 83. von Kalbsnieren gefüllt 65.
Orangen einzumachen 263.

Parmesankäse mit eingesetzten Eyern 102.
Pasteten 104-116. mürber Taig darzu 104. ButterTaig zu einer kalten 113.

Pastetlein, gerührte 111. *süs gefüllte 112. im Ragout 137.
Pfaffenhütlein 188.
Pfeffernüsse, Zucker=. 214.
Pfersich=Compot 238. grüne zu trocknen 275.
Pöckelfleisch, Hamburger 148.
Pommade, Haar= 297. Hand= 296.
Pommeranzen einzumachen 263. 264.
——— *Auflauf 87.
——— Blüthe einzumachen 268.
——— Gefrornes davon 287.
——— Torte 164.
Preß 1.
Prestling einzumachen 268.
Prieslen, ein Gericht davon 93.
Pudding, *gebacken oder gesotten 96. unter ein Gemüs 34. *von Reis 84. *von Stockfisch 89. *von Wecken 85.
Pulver, statt des Caffee oder Thee 294.

Quitten aufzubehalten 265.
——— Bratwürste 272.
——— Compot 238.
——— Kuchen 171.
——— Pasten 256. 257.
——— Schunken 270.
——— Wein 292.
——— Zeltlen 209. 210. 215.

Ragouts 137 - 149.
Ranft um Schüsseln, Buttertaig darzu 113.
Reis= *Auflauf 73.
——— *Knopf, trocken 114.
——— *Pudding 84.

Reis- * Suppe mit Wein 24.
Renetten eingemachte 266.
Rindfleisch sieden 4. Sos dazu 27.
Rindszunge, gefüllte 146.
Rohn, geschlagener 199.
——— Biscuit 229.
——— Goffern 199.
——— Sos 118.
——— * Struckeln, süse 57.
——— Torte, saure 161.
Rolade vom Hirsch 145. von Kalbfleisch 142. von Kalbsbrust 143.
Rosen-Essig 258.
Rosinlens-Torte 166.
Rüben, gefüllte weisse 96.
——— gelbe, Torte davon 154.
——— in Zucker eingemachte 287. in Zucker und Essig zum Fleisch 283.

Sardellen-Butter 130.
——— Sos 129.
Sauerampfer * zu kochen 82. Sos davon 119.
* Sauerkraut mit Fischen 42.
Schalotten-Sos, weisse 118.
Schauflen-Gebackenes 198.
*Schaum-Klößgen 56.
Schlüsselblumen-Wein 289.
Schmalzgebackenes 187-191. verschiedene Sachen daraus zu schneiden 190.
Schmalz, wie auszusieden 7.
——— Torte 165.
* Schnecken zu kochen 66.
Schnepfen in der Trüffel-Sos 128.
Schnitten in eine Suppe 24. von Gewürz 202.
Schotte von Champagner Wein 240.

Schotto 234.
Schunken, Auflauf davon 46.
——— Gemüse davon 44. 45.
——— Pastetlein 106.
——— von Quitten 270.
——— vor Würmern und Maden zu bewahren 296.
Schwarten Magen 147.
Schweinenfleisch, Sos darüber 122.
Schweinen Ohren, als Gemüs 66. zu kochen 146.
Schweinen Schmalz 9.
Schweizer-Baches 217.
——— Kräpflein 198.
Scorzoneren, ein Knopf von Erdbiren darein 43. Pudding darunter 34.
Senf in einer braunen Sos 117.
Senf-Sos, gelbe 117.
Servietten-Knopf 58.
Sosen 117-129. braune mit Senf 117.
Sos an Braten 5. Erdbiren 27. zu Rindfleisch 27.
Spargeln einzumachen 265.
——— *mit gerührten Eyern 101.
——— *gebackene statt der Pastetlein 116.
——— mit Kalbsprieslen 52. mit süsem Rohn 52.
——— Pastetlein 104.
Spieshut-Taig, Torte davon 155.
Spinat mit gerührten Eyern 91. mit einem Krebsguß 53.
Spritzengebackenes 189.
Stachelbeere einzumachen 261.
Stern, gefüllter von Mandeltaig 229. gesottener 248.
Stockfische *mit Erdbiren 53. *Pudding davon 89. gute Sos 118.
Sturz Pastete 109.
Sulzen, wie zu behandeln 250. siehe Gelées.
Suppen 9-28.

Tabaksrollen-Taig 200.
Taig im Sommer zu einem Kuchen 198.
Taschen-Bouillon 124.
*Taubenheimisches Mus 88.
Thee, Gefrornes davon 288.
——— Pulver statt eines Thee 294.
Torte 163. Taig darzu 166. von geriebenem Taig 165.
Torten, allerley 153-167. Glasirung dazu 159.
Traganth-Taig auf teutsche Manier 222.
Trüffel, grüne einzumachen 121.
——— Sos 120. Schnepfen darinn 128.

Vanillen, Gefrornes davon 287.

Wachstücher 298.
Wafflen 192. 193. gefüllte 217. MandelWafflen 196.
Wasser-Crem 235.
Wasserspätzlein mit Grundbiren 47.
Wecken in ein aufgezogen Gemüs 45.
——— *Auflauf davon 46.
——— *Krebsmus davon 79.
——— Pastete 112.
——— *Pudding 85.
——— Suppe 15.
Weichsel, siehe Kirschen.
Weinbeere im Zucker 263.
Wein-Crem 244.
WeinHipplen 192.
Weinkirschen in Essig 258.
Weinsuppe mit Mandeln 23.
WienerBögen mit Zimmet 221.

Wiener Hippen 197. Wienerkuchen 174.
Wienerküchlein 175.
Wildprett, schwarzes in KirschenSos 121.
——— Suppe 16.
Wind, weisse Spanische 215.
Würste, siehe Brat- Hammel- Hirn- rc.
Würstlein, sehr gute zu einem Gemüs 86. von Hühnerbrüstlein oder Kalbfleisch 67.

Zeltlen, siehe Himbeer, Quitten rc. Zucker.
Zimmerbrod 226.
——— Gefrornes davon 288.
Zimmetkränzlein 190.
Zimmetrinde 216. Zimmetrollen 191.
Zimmet-Wienerbögen 221.
*Zinnbrey 49.
Zuckerbackwerk 201-255.
Zucker, wie zu brennen 3.
Zuckerbaches 206.
Zuckerbrezetlein 196.
Zuckerbrod, gedrucktes 218. gefülltes 231.
——— Gefrornes davon 195. in Papierlen 223.
Zuckerküchlein 218.
ZuckerPfeffernüsse 214.
Zuckerplätzlen 210. Spanische 211.
Zuckerwerk, aufgelauffenes 214.
Zuckerzeltlen 227.
Zwetschgen, backen 187. *grün gekochte 101. kleine einzumachen 270. in Zucker einzumachen 278. geschälte ganz aufzustellen 278. trocknen 276.
Zwetschgen- *Auflauf 61.
——— Wein 292.
Zweyback 182.
Zwiebelkuchen mit Hefen 186.
——— Suppe 15.
*Zwischengericht 114. 116.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Knoer, Christine, 1733-1809

Sammlung vieler Vorschriften von allerley Koch- und Backwerk für junges Frauenzimmer

Bd.: Göppinger Kochbuch Zweyter Theil

Stuttgart 1790

Oecon. 2149 e-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10300554-7
VD18 80431054